
Noufissa El Kouch
نفيسة الكوش
الجديد في
الحلويات
Nouveauté Gâteaux
Français
عربي
tarte au citron

الجديد في الحلويات

Nouveauté Gâteaux

Le Livre : Nouveauté Gâteaux
Editeur : Noufissa El Kouch

3ème édition / 2003
N° Dépôt Légal 2003 / 0092
ISBN : 9954-8140-1-9

الكتاب : الجديد في الحلويات
المؤلفة : نفيسة الكوش

الطبعة الثالثة / 2003
رقم الإيداع القانوني : 0092 / 2003
ردمك : 9954-8140 - 1 - 9



مقدمة

يسرني أن أقدم إليكم هذا الكتاب المتميز «**الجديد في الحلويات**» والعديد من الوصفات المختلفة لكل الأذواق.

سبق أن طبع هذا الكتاب بدون صور ونال إعجاب المستفيدين منه، وقد اقترحوا بأن أقدمه بالصور. وكذلك سيدتي أضفت له العديد من الوصفات الجديدة ستلاحظينها بنفسك من خلال الصور. كالطرطات، العصائر، كلاص، بيتزا والعديد من وصفات اللوز.

ومن خلال هذا ستجدين سيدتي ما تقدمينه في كل المناسبات.

والله يوفقكم
المؤلفة نفيسة الكوش

Introduction

C'est un grand plaisir pour moi de vous présenter ce livre exceptionnel «Nouveauté gâteaux», contenant plusieurs recettes variées qui plairont à tous les goûts

Une première édition, sans photos, avait déjà obtenu l'approbation de plusieurs personnes qui m'ont proposé de le rééditer avec des photos illustrant les recettes. J'en ai profité pour y ajouter beaucoup de nouvelles recettes comme les tartes, les jus, les glaces et les pizzas, ainsi que plusieurs préparations de gâteaux aux amandes.

J'espère que vous y trouverez ce qui vous conviendra pour toutes les occasions.

Bâtonnets d'Amandes et Cerises

أصابع اللوز وحب الملوك

المقادير :

- 500غ اللوز
- 300غ حب الملوك
- 2 معالق كبار الزبدة
- ملعقة صغيرة من روح اللوز
- 300غ السكر كلاصي
- 2 معالق كبار ماء الزهر
- 1/2 ملعقة صغيرة غبرة الفاني
- 200غ شكلاط أبيض

الطريقـة :

يصلق اللوز ويقشر ويطحن جيدا يضاف كل من سكر كلاصي، فاني وروح اللوز وماء الزهر والزبدة يخلط جيدا حتى تجمع العقدة، نأخذ قليلا من اللوز نصنع منه شكل اصابع، يداب الشكلاط على طريقة حمام ماري.

تساس اصابع اللوز، تقسم حبات حب الملوك إلى نصفين تزين بها الحلوة كما هو بائن لكم في الصورة.

Ingrédients

- 500g d'amandes
- 300g de cerises
- 2 cuilléres à soupe de beurre
- 1 cuillère à café d'essence d'amande
- 300g de sucre glace
- 2 cuillères à soupe d'eau de fleurs
- 1/2 cuillère à café de poudre de vanille
- 200g de chocolat blanc.

Préparation

Faire bouillir les amandes et les éplucher, puis les moudre. Ajouter tout le sucre glace, la vanille, l'essence d'amande et l'eau de fleurs d'oranger. Bien mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène, prendre un peu d'amande et rouler en forme de bâtonnets (doigts). Faire fondre le chocolat au bain marie. Couper les cerises en deux pour décorer les bâtonnets (voir photo).







Gâteaux de noix et de noisettes

حلوة الكركاع والبندق

المقادير:

- 2 زلايف كركاع
- فاني وخميرة
- زلافة سكر كلاصي
- 2 معالق صغار قرفة
- 2 زلايف دقيق
- 7 بيضات
- زلافة ونصف زبدة
- 100غ البندق

الطريقة:

يخلط في اناء الدقيق والسكر كلاصي والبندق والكركاع المطحون، فاني، الخميرة يخلط جيدا ثم يذاب الزبدة وتضاف للخليط واخيرا نأخذ بياض البيض، يخدم جيدا حتى يصبح مثل الثلج يضاف للخليط، ثم يصب في طاوة مدهونة حجم 40سنتم /35سنتم تطبخ مدة 20 دقيقة نأخذ أصفر البيض يخدم جيدا بالخلاط الكهربائي مع السكر الكلاصي زلافة ثم تصب فوق الحلوة، تترك ليلة كاملة وتقطع حسب الرغبة.

Ingrédients

- 2 bols de noix
- Vanille et levure
- 1 bols de sucre glace
- 2 cuilléres à café de cannelles
- 2 bols de farine
- 7 œufs
- 1/2 bols de beurre
- 100g de noisettes.

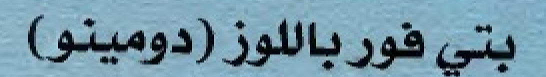
Préparation

Dans une terrine, mélanger la farine, le sucre glace, les noisettes et les noix en poudre. Ajouter la vanille et la levure. Mélanger bien le tout. Puis verser le beurre fondu. Monter le blanc d'œufs en neige et l'ajouter au mélange. Verser dans un moule beurré (35 à 40cm de diamétre). Mettre au four et faire cuire 20min. Battre les jaunes d'œufs et le sucre glace à l'aide d'un mixeur puis le verser sur le gâteau. Laisser une nuit et découper en morceaux.









Petits fours d'amandes (dominos)

بتي فور باللوز (دومينو)

المقادير :

- 500غ من عقدة اللوز
- 1/4 كأس صغير من الحليب
- 200غ شكلاط اسود
- 200غ من شكلاط ابيض
- 2 معالق كبار ميزينا
- ملعقة فاني – روح اللوز.

الطريقة :

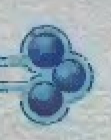
نأخذ عقدة اللوز التي تباع جاهزة نضيف لها كل من الحليب ميزينا فاني وروح اللوز نخلط جيدا حتى تتجمع العقدة نرش قليلا من ميزينا فوق مائدة تطلق عقدة اللوز ثم تقطع الى مستطيلات على طول 4 سنتم/ 2سنتم في العرض، يذاب الشكلاط الاسود على حمام ماري - يدهن وجه الحلوة، يذاب الشكلاط الابيض تزين به الحلوة على شكل دومينو كما هو متبين لكم في الصورة.

Ingrédients

- 500g pâte d'amandes
- 200g de chocolat noir
- 2 cuillères à soupe de maëzena
- Essence d'amande.
- 200g de chocolat blanc
- 1/4 de petit verre de lait
- 1 cuillère de vanille

Préparation

Prendre la pâte d'amande (prête dans le commerce). Ajouter tout le lait, maëzena, vanille et l'essence d'amande. Bien mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Saupoudrer un peu de maëzena sur une table où on étale la pâte d'amande. Couper en forme rectangle de 4x2cm. Faire fondre le chocolat noir dans un bain marie. Couvrir la pâte avec du chocolat noir. Faire fondre le chocolat blanc. Décorer le gâteau en forme de domino (voir photo).





M'hencha autrement

المحنشة بطريقة اخرى

المقادير :

- 500غ من اللوز
- قليل من المسكة الحرة
- 250غ سكر
- ملعقة من روح اللوز
- 100غ الزبدة
- 2 معالق ماء الزهر
- 500غ من ورق البسطيلة
- 1/4 ملعقة قرفة
- 3 معالق كبار من الزبدة

الطريقة :

يصلق اللوز ويقشر يحمر في الفرن مدة 20 دقيقة مع التحريك ثم يطحن يضاف اليه كل من ماء الزهر، روح اللوز، السكر، القرفة واخيرا 2 معالق من الزبدة، يخلط الكل جيدا للحصول على عقدة لينة، نأخذ مقدار من العقدة نضعها على شكل قضبان نأخذ ورقة البسطيلة تدهن جيدا بالزبدة نضع فيها قضب اللوز تثنى ورقة البسطيلة على نفسها تصفف قضبان ورقة البسطيلة واللوز في الصينية المدهونة، تسقى جيدا بالزبدة تطبخ مدة 10 دقائق بعد ذلك ترش بالسكر كلاصي بعد خروجها من الفرن مباشرة تقطع على الشكل المتبين لكم في الصورة.

Ingrédients

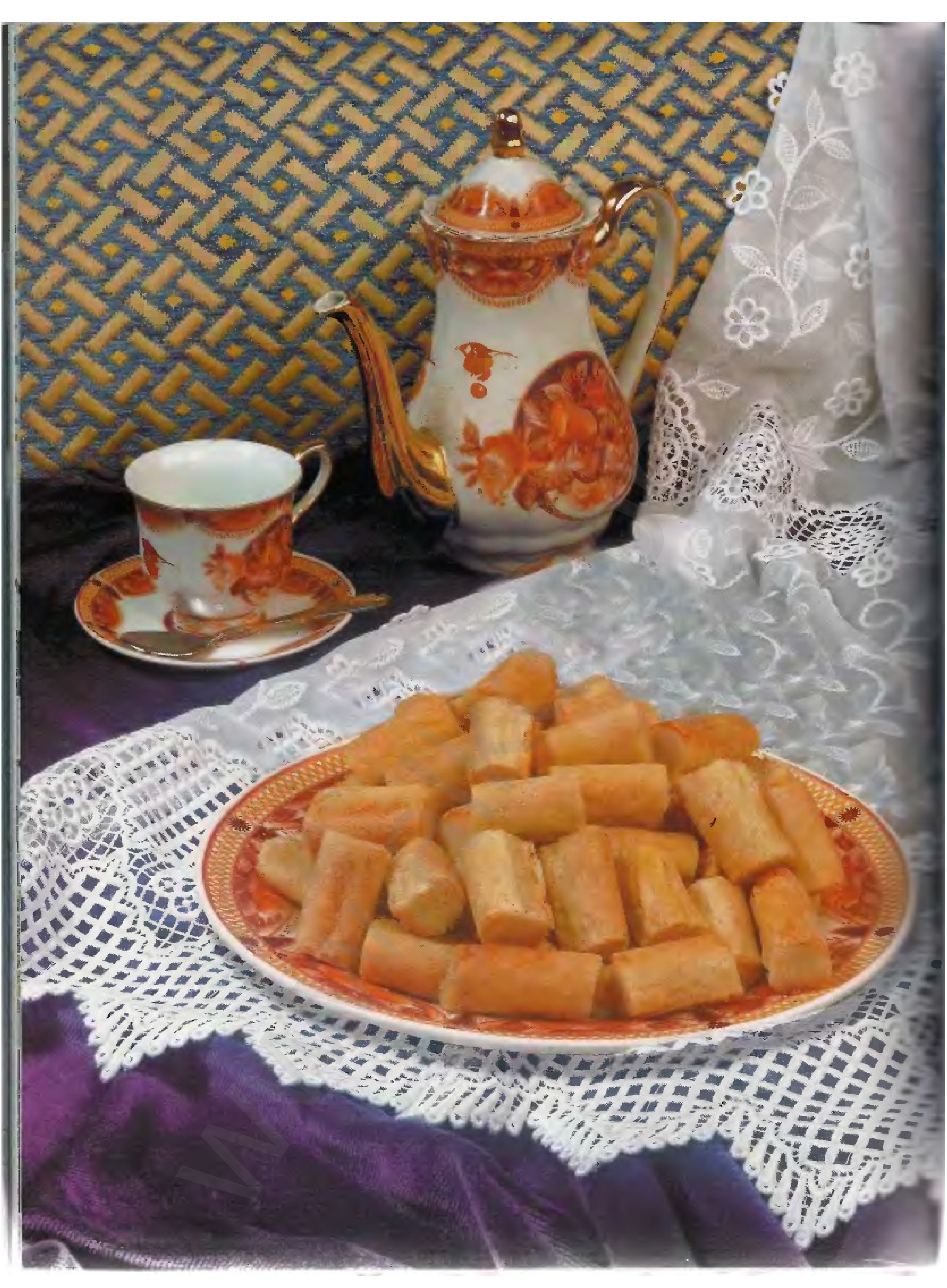
- 500g pâte d'amandes
- un peu de gomme arabique
- 250g de sucre
- 1 cuillère d'essence d'amande
- 100g de beurre.
- 2 cuillères d'eau de fleurs d'oranger
- 500g de feuille de pastilla
- 1/4 de cuillère de cannelle
- 3 cuillères à soupe de beurre

Préparation

Emonder les amandes après les avoir trempées dans de l'eau bouillante et les griller 20 min au four, puis les moudre. Ajouter l'eau de fleurs d'oranger, l'essence d'amande, le sucre, la cannelle et 2cuillères de beurre. Mélanger le tout pour obtenir une pâte molle. Former des petits bâtonnets. Badigeonner la feuille de pastilla et l'enrouler sur les bâtonnets. Déposer le tout dans une plaque bien beurrée. Faire cuire 10min. Saupoudrer de sucre glace à la sortie du four. Découper en morceaux comme sur la photo.







Ghoriba au miel  غريبة العسل

المقادير :

- 2 بيضات
- كأس السكر
- 2 معالق صغار الخميرة
- الدقيق حسب الخليط
- كأس الزيت
- ربع كأس صغير العسل
- 1/2 ملعقة فاني
- كأس زنجلان محمر مطحون

الطريقة :

يخلط البيض والسكر جيدا يضاف البيض الفاني الخميرة مع الخلط جيدا حتى تتجمع العجينة تكون رطبة شي
ما نأخذ مقدار جوزة من العجينة نعمل كويرات مثل أغريبة تدهن بالبيض تخطط بالفورشيت.
تطبخ مدة 20 دقيقة تقريبا.

Ingrédients

- 2 œufs
- 1 verre de sucre
- 2 cuillères à café de levure
- La farine en quantité suffisante
- 1 verre d'huile
- 1/4 de petit verre de miel
- 1/2 cuillère de vanille
- 1 verre de graines de sésame grillées et moulues.

Préparation

Battre les œufs et le sucre. Ajouter la vanille et la levure en continuant de attre. Ajouter le miel, les graines de sésame et la farine jusqu'à obtenir une pâte ssez molle. Prendre des petites boules de pâtes, les rouler entre les mains pour rmer des ghoribas et les badigeonner d'œuf battu et les striées à l'aide d'une urchette. Faire cuire environ 20 min.



المقادير :

- 250غ الزبدة
- كأس صغير الزيت
- ملعقة فاني
- 200غ الكاوكاو
- الدقيق حسب الخليط
- كأس كبير الحليب
- قليل من الملح
- 2 معالق الخل
- 1 أبيض البيض

الطريقة :

تخلط الزبدة مع السكر يضاف الحليب الزيت مع الخلط ثم الفاني والملح والخل واخيرا الدقيق حتى تتجمع العجينة، تطلق فوق مائدة مرشوشة بالدقيق تقطع بأشكال مختلفة مثلا : مثلثات أو دوائر أو على شكل قليبات، تدهن بأبيض البيض يوضع فوقها الكاوكاو مهرمش ومرشوش بالسكر، ثم تطبخ مدة ربع ساعة تقريبا.

Ingrédients

- 250g de beurre
- 1 petit verre d'huile
- 1 cuillère de vanille
- 200g de cacahuètes
- 1 grand verre de lait
- un peu de sel
- 2 cuillères de vinaigre
- 1 blanc d'œuf
- Farine en quantité suffisante.

Préparation

Mélanger le beurre avec le sucre. Ajouter le lait, l'huile en mélangeant, puis ajouter la vanille, le vinaigre jusqu'à obtenir une pâte en boule. Etendre la pâte sur une table saupoudré de farine et la découper en différentes formes aux choix. Badigeonner avec le blanc d'œuf et saupoudrer de cacahuètes concassées et de sucre. Faire cuire 15 min environ.





Gâteaux à la noix de coco

حلوة الكوك

المقادير:

- 250غ سكر
- 250غ الكوك
- 100 غ فروي سيك
- 2 بيضات
- ملعقة روح الفواكه

الطريقة:

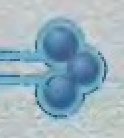
يخدم بياض البيض ليصبح على شكل ثلج، يضاف له السكر كلاصي شيئا فشيئا، ثم روح اللوز مع الخلط بالخلاط الكهربائية يطحن الكوك يضاف على البيض، تدهن طاولة الحلوة بالزيت، نأخذ مقدار ملعقة كبيرة من الخليط توضع في الطاوة تزين بحب الملوك تطبخ لمدة ربع ساعة تقريبا

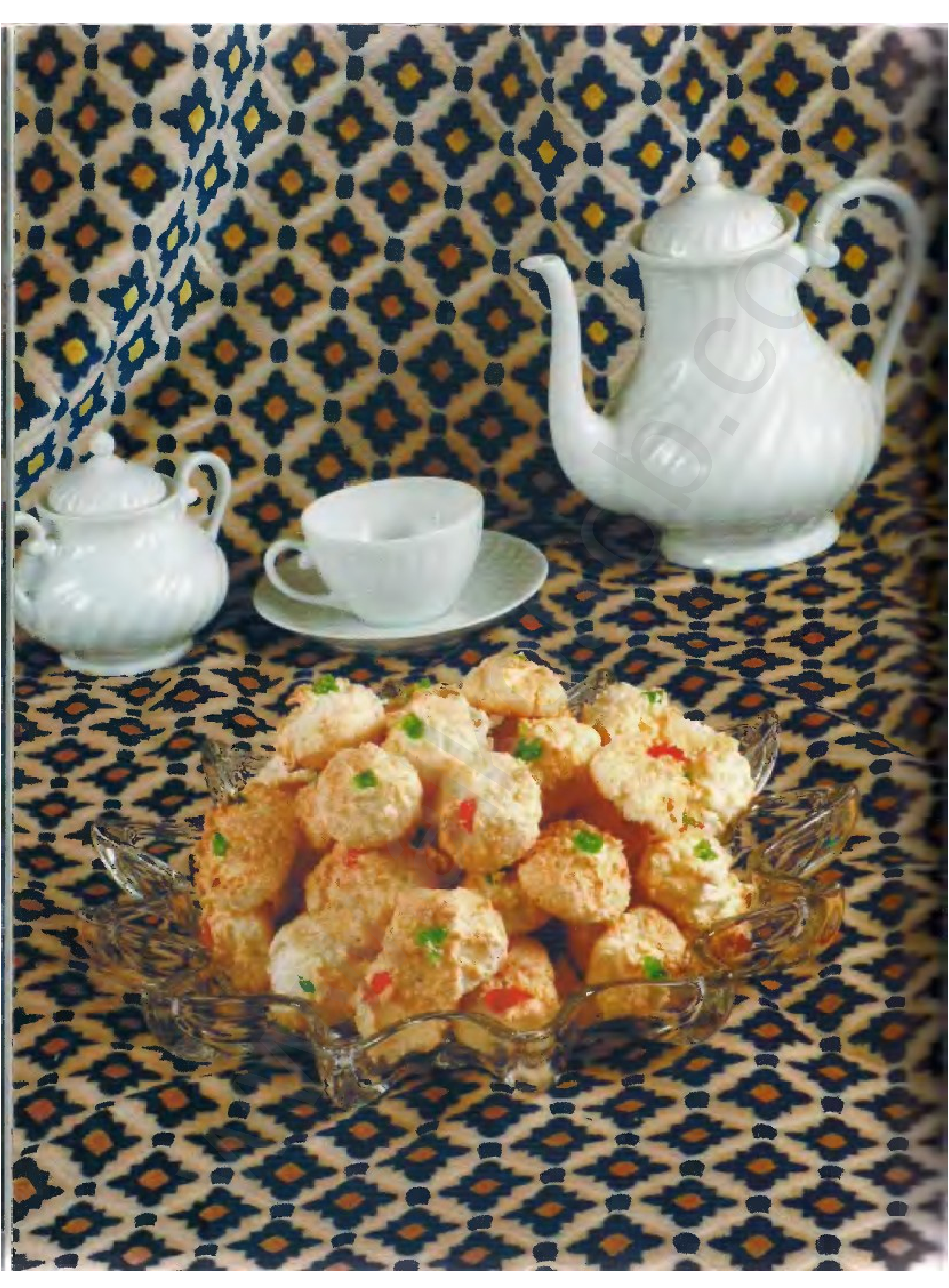
Ingrédients

- 250g de sucre
- 250g de noix de coco
- 100g de cerises.
- 2 œufs
- 1 cuillère d'essence de fruits

Préparation

Battre le blanc d'oeuf en neige. Ajouter le sucre glace petit à petit, l'essence d'amande en battant avec le mixeur électrique. Moudre la noix de coco et l'ajouter aux oeufs. Huiler une plaque de four. Mettre le mélange à l'aide d'une cuillère sur la plaque et décorer avec les cerises. Faire cuire 15min.







Gâteaux aux cacahuètes

حلوة بالكاوكاو

المقادير :

- 3 زلايف كاوكاو
- ملعقة قرفة
- ملعقة فاني
- 200غ نباج
- 300غ شكلاط ابيض
- 100غ شكلاط اسود

الطريقة :

يقلى الكاوكاو، ثم يطحن بعد ذلك يخلط معه جميع المقادير المذكورة نأخذ صينية 30سنتنم/20سنتم يوضع فيها الخليط ثم يمدد باليد على شكل مستطيل يذاب الشكلاط الابيض يوضع على الوجه ثم يذاب الشكلاط الاسود ويصب هو الاخر فوق الشكلاط الابيض بخطوط متوازية بعدما تبرد تقطع على شكل مثلثات.

Ingrédients

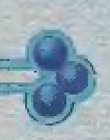
- 3 bols de cacahuètes
- 1 cuillère de cannelle
- 2cuillères de vanille
- 200g de nappage
- 300g de chocolat blanc
- 100g de chocolat noir

Préparation

Faire frire les cacahuètes et les moudre, puis les mélanger au reste des ingrédients. Mettre le mélange dans un moule de 20 à 30cm et étendre avec la main. Faire fondre le chocolat blanc sur la surface. Faire fondre le chocolat noir et l'étendre de la même façon sur le chocolat blanc en lignes parallèles.

Laisser refroidir et découper en losanges.







ابتـي فـور باللـوز، حـب ملـوك مفنـد فـي اللـوز

Petits fours aux amandes. Cerises enrober d'amandes

المقادير :

- 500غ من عقدة اللوز
- 200غ حب الملوك احمر واخضر
- ملعقة من روح اللوز
- 300غ شكلاط اسود
- 200غ لوز مقلي مهرمش
- ملعقة فاني

الطريقة :

نأخذ عجينة اللوز يضاف اليها روح اللوز والفاني تخلط جيدا نعملوا كويرات صغار تحشى بحبات حب الملوك.
تساس في الشكلاط الذائب تفند في اللوز المقلي مهرمش بعدما تبرد تقسم الى قسمسن ثم تقدم كويرات، (أنظر الصورة).

Ingrédients

- 5oog de pâte d'amandes
- 200g de cerises rouges et vertes
- 1cuillère d'essence d'amande
- 300g de chocolat noir
- 200g d'amandes grillées et concassées
- 1 cuillère de vanille.

Préparation

Ajouter l'essence d'amandes et la vanille à la pâte d'amandes. Bien mélanger. Former de petites boules et les farcir de cerises. Mettre dans le chocolat fondu, laisser refroidir et enrober dans les amandes concassées. Couper en deux ou présenter en boules (voir photo).



Kaâke (sorte de petits cake)

الكعـــك

المقادير :

- 250غ سكر كلاصي
- 50غ الزبدة
- 3 معالق صغار ماء الزهر
- 500غ اللوز
- ملعقة صغيرة روح اللوز

للعجين :

- 350غ دقيق
- ربع ملعقة ملح
- 100غ زبدة
- كأس صغير ماء الزهر

الطريقة :

يطحن اللوز بعد صلقه وتنشيفه، نضيف السكر الكلاصي مع الزبدة الذائبة، روح اللوز وماء الزهر، نخلط هذه العقدة جيدا ثم تترك جانبا.

اعداد العجين : يوضع الدقيق في اناء التخليط نضع حفرة في الوسط يضاف وسطها كل المقادير المذكورة تعجن بقليل من الماء الدافئ، وتدلك جيدا حتى تصير لينة. نأخذ قليل من العجين تورق فوق مائدة مرشوشة بالدقيق تقطع على شكل مستطيلات، عرضها 6 سنتم وطولها 16 سنتم نضع اصابع اللوز فوق العجين مع الضغط عليها من الجوانب كي نعطيها شكل كعك.

Ingrédients

- 250g de sucre glace
- 50g de beurre
- 500g d'amandes
- 1 cuillère à café d'essence d'amande
- 1 cuillère à café d'eau de fleurs d'oranger.

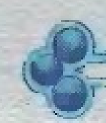
Pour la pâte :

- 100g de beurre
- 1/4 de cuillère à café de sel
- 1 petit verre d'eau de fleurs d'oranger.

Préparation

Emonder les amandes et les moudre après les avoir séchées. Ajouter le sucre glace puis le beurre fondu, l'essence d'amandes et l'eau de fleurs d'orange. Bien mélanger et laisser à part.

La pâte : verser la farine dans une terrine et faire un puit au milieu. Ajouter tout les ingrédients et ramasser la pâte avec un peu d'eau. Bien pétrir jusqu'à ce que la pâte devienne molle. Prendre un peu de pâte et l'étendre sur une table saupoudré de farine. Découper en rectangles de 6x16 cm. Poser un petit boudin de pâte d'amandes au milieu de chaque rectangle et le plier en deux en appuyant sur la pâte avec les doigts pour lui donner la forme d'un petit bracelet.







Cornes de gazelles autrement

كعب غزال بشكل جديد

المقادير :

- 500غ اللوز
- 250غ الزبدة
- 250غ سكر كلاصي
- 2 معالق كبار ماء الزهر
- 1/4 ملعقة صغير قرفة
- قليل من المسكة الحرة

العجين :
- 50غ الزبدة
- رشة ملح
- 400غ الدقيق
- كأس صغير ماء الزهر

الطريقة :

يقشر اللوز بعد صلقه ينشف جيدا ويطحن، يضاف السكر كلاصي، القرفة،الزبدة، ماء الزهر والمسكة الحرة، تصنع حرابيل من العقدة 4 سنتم يترك جانبا.

العجين : نضع الدقيق في اناء التخليط، يضاف كل من الزبدة الدائبة ماء الزهر الملح يخلط الكل جيدا بالماء الدافئ نصنع كويرات من العجين وبواسطة آلة التوريق نورق كويرات العجين، توضع حرابيل اللوز فوقها وتغلق بالعجين كي نعطيها شكل كعب الغزال في حجم صغير مع الضغط عليها من الرووس جيدا كما هو واضح في الصورة.

Ingrédients

- 500g d'amandes
- 250g de sucre glace
- 1/4 de cuillère à café de cannelle
- 250g de beurre
- 2 cuillères à soupe d'eau de fleurs d'orange
- un peu de gomme arabique

Pour la pâte :
- 50g de beurre
- 400g de farine
- un petit verre d'eau de fleurs d'oranger
- une pincé de sel.

Préparation

Emonder puis bien sécher et mouler les amandes. Ajouter le sucre glace, la cannelle, le beurre, l'eau de fleurs d'orange et la gomme arabique. Former des boudins de pâte d'amandes de 4 cm, et laisser de côté.

La pâte : Mettre la farine dans une terrine. Ajouter le beurre fondu, l'eau de fleurs d'oranger et le sel. Bien mélanger le tout avec un peu d'eau tiède. Faire des petites boules de pâte et les étendre avec le rouleau. Faire des boudins de pâte d'amandes et les poser sur la pâte. Plier la pâte en lui donnant des formes de petites cornes de gazelle en appuyant sur les bords comme il est indiqué sur la photo.





Kaak en couleur

كعك بالألوان

المقادير :

- 3 بيضات
- الدقيق حسب الخليط
- 2 فاني
- ملون اخضر
- 3 خميرات
- 250 غ زبدة
- قشرة الحامض
- ملون برتقالي
- 400غ سكر
- كأس عصير البرتقال كبير
- كأس كبير من الزيت
- للتزيين : حبات الفضة

الطريقة :

تخدم الزبدة مع السكر يضاف الزيت والبيض والخميرة والفاني وقشرة الحامض مع الخط جيدا واخيرا الدقيق حسب الخليط تكون العجينة رطبة شيئا ما ـ نأخذ قليلا من العجينة ثم نقسمها الى قسمين واحد باللون الاخضر والآخر باللون البرتقالي، نأخذ قليل من العجين يخلط معها قليل من الملون نصنع منها شكل دبلجات وهكذا الى آخر العجينة تزين بحبات الملونة والفضة تطهى لمدة 20 دقيقة تقريبا (أنظر الصورة).

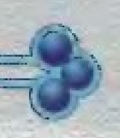
Ingrédients

- 3 œufs
- Farine selon le mélange
- 2 sachets de vanille
- Colorant vert
- 3 sachets de levure
- 250g de beurre
- Zeste de citron
- Colorant orange
- 400g de sucre
- Un grand verre de jus d'orange
- Un grand verre d'huile
- Pour décorer : Perles argentées.

Préparation

Travailler le beurre et le sucre. Ajouter l'huile, les œuf, la levure, la vanille et le zeste de citron, en mélangeant bien. Enfin, verser la farine peu à peu. La pâte doit rester assez molle. Diviser la pâte en trois parts et colorer deux parts : l'une en vert et l'autre en orange. Prendre un peu de pâte blanche et un peu de pâte verte ou orange et former des bracelets bicolores (voir photo). Décorer avec des perles multicolores et argentées. Faire cuire 20min environ.







Gâteau d'amandes (Kiwi)

حلوة اللوز (كيوي)

المقادير :

- 500غ عجينة اللوز
- 500غ الثمر
- 2 معالق ماء الزهر
- ملعقة روح أفوكا
- ملعقة من ملون اخضر
- 3 معالق كبار الزبدة ذائبة
- نصف ملعقة القرفة

الطريقة :

ناخذ عقدة اللوز يضاف اليها كل من ماء الزهر 2 معالق الزبدة وروح افوكا يخلط الكل جيدا يترك جانبا، يطحن الثمر تضاف القرفة معلقة من الزبدة يخلط جيدا، نأخذ مقدار جوزة من عقدة اللوز يحشى وسطها كويرات من الثمر، تقسم الى قسمين، وتقدم.

Ingrédients

- 500g de pâte d'amandes
- 500g de dattes
- 2 cuillère d'eau de fleurs d'oranger
- 1 cuillère d'essence d'avocat.
- 1 cuillère de colorant vert
- 2 cuillère à soupe de beurre fondu
- 1/2 cuillère de cannelle

Préparation

Ajouter l'eau de fleurs d'oranger, deux cuillères de beurre et l'essence d'avocat à la pâte d'amande. Bien mélanger et laisser de côté. Faire une pâte de dattes et y ajouter la cannelle et une cuillère de beurre. Bien mélanger. Prendre une petite quantité d'amande et les farcir d'une boulette de pâte de dattes. Couper en deux et présenter.





Petits gâteaux de coco

صغار حلوة كوك

المقادير :

- علبة حليب نستلي
- ربع كأس صغير زيت
- ملون أخضر
- 250غ شوكلاط ابيض
- روح اللوز
- كوغطات طوال
- ملعقة فاني
- ملون أحمر
- الكوك حسب الخليط

الطريقة :

يطحن الكوك، ويخلط مع الحليب نستلي ثم نضيف روح اللوز، الفاني، تقسم العجين الى قسمين، واحدة باللون الاحمر والاخرى بالاخضر ثم تصنع على شكل على شكل اعمدة، يدهن الوجه بالشكلاط الدائب بعد ما تبرد تقطع وتوضع في كواغط طوال.

Ingrédients

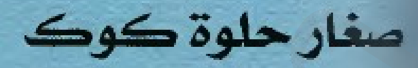
- 1 boite de lait concentré "Nestlé"
- 1/4 de verre d'huile
- Colorant rouge
- 250g de chocolat blanc
- Longues barquettes en papier
- 1 cuillère de vanille
- Colorant vert
- Noix coco selon le mélange
- Essence d'amande.

Préparation

Moudre la noix de coco et l'ajouter au lait concentré sucré. Parfumer avec l'essence d'amande et la vanille. Diviser la pâte en deux et la colorer : une part en vert et l'autre en rouge. Faire des boudins et découper en petits morceaux. Présenter dans les barquettes en papiers.



Petits gâteaux de coco



صغار حلوة كوك

المقادير :

- علبة حليب نستلي
- ربع كأس صغير زيت
- ملون أخضر
- 250غ شوكلاط ابيض
- روح اللوز
- كوغطات طوال
- ملعقة فاني
- ملون أحمر
- الكوك حسب الخليط

الطريقة :

يطحن الكوك، ويخلط مع الحليب نستلي ثم نضيف روح اللوز، الفاني، تقسم العجين الى قسمين، واحدة باللون الاحمر والاخرى بالاخضر ثم تصنع على شكل على شكل اعمدة، يدهن الوجه بالشكلاط الدائب بعد ما تبرد تقطع وتوضع في كواغط طوال.

Ingrédients

- 1 boite de lait concentré "Nestlé"
- 1/4 de verre d'huile
- Colorant rouge
- 250g de chocolat blanc
- Longues barquettes en papier
- 1 cuillère de vanille
- Colorant vert
- Noix coco selon le mélange
- Essence d'amande.

Préparation

Moudre la noix de coco et l'ajouter au lait concentré sucré. Parfumer avec l'essence d'amande et la vanille. Diviser la pâte en deux et la colorer : une part en vert et l'autre en rouge. Faire des boudins et découper en petits morceaux. Présenter dans les barquettes en papiers.

Gâteau aux noix

حلوة بالكركاع

المقادير :

- بكية كواغط
- 150غ لوز
- 300غ كركاع
- 250غ شوكلاط أسود
- 150غ شوكلاط ابيض
- 40غ زبدة

الطريقة :

يذاب الشكلاط الأسود مع 40غ زبدة على طريقة حمام ماري نأخذ ملعقة صغيرة من الشوكلاط توضع في كويغطات، توضع فوقها انصاف الكركاع ثم ناخذ الشكلاط الأبيض يذاب بنفس الطريقة توضع ملعقة فوق الكركاع وفوقهما اللوز المقشر والمقلي وتترك حتى تبرد.

Ingrédients

- 250g de chocolat noir
- 150g d'amandes
- 40g de beurre.
- 1 Paquet de barquettes en papier
- 150g de chocolat blanc
- 300g de noix

Préparation

Faire fondre le chocolat avec 40g de beurre, au bain-marie. Verser une petite cuillère de chocolat dans chaque barquette en papier. Poser les moitiés de cerneaux de noix dessus. Faire fondre le chocolat blanc de la même façon que le noir et en verser une petite cuillère dans les baquettes. Décorer avec les amandes mondées et frites. Laisser refroidir.



حلوة الزنجلان

Gâteau aux graines de sésame

المقادير :

- 500غ زنجلان
- ملعقة فاني
- قشرة الحامض محكوكة
- 1/2 كأس الزيت
- 3 بيضات
- ملعقة خميرة
- 200غ سكر كلاصي
- 100غ النخالة

الطريقة :

بعد غسل الزنجلان وتحميره يطحن يضاف اليه جميع المقادير المذكورة يخلط البيض بالخلاط الكهربالي يضاف للخليط نأخذ مقدارا من الخليط نعمل على شكل غريبة تساس في السكر كلاصي تطهى لمدة 20 دقيقة وتقدم.

Ingrédients

- 500g de graines de sésame
- 1 cuillère de vanille
- zeste de citron râpé
- 1/2de verre d'huile
- 3 œufs
- une cuillère de levure
- 200g de sucre glace
- 100g de son.

Préparation

Laver les graines de sésame et laisser sécher. Ensuite les faire griller et y ajouter tous les ingrédient. Battre les œufs et les ajouter au mélange. Faire des ghoribas et les mettre dans le sucre glace. Faire cuire 20min environ.

بتــي فــور باللــوز والبنيــة (الصنوبــر)

Petits fours aux amandes et aux pinia

المقادير :

- 500غ اللوز
- 3 أصفر البيض
- 300غ بنية
- ملعقة روح اللوز
- 200غ سكر كلاصي

الطريقة :

يصلق اللوز ويقشر يطحن جيدا يضاف اليه كل من السكر كلاصي روح اللوز صفار البيض تخلط هذه العناصر جيدا نصنع كويرات في حجم كركاعة، تساس في بياض البيض وتفند بالبنية (الصنوبر) تطهى في فرن متوسط الحرارة لمدة 10 دقائق تقريبا وتقدم.

Ingrédients

- 500g d'amandes
- 3 jaunes d'œufs
- 300g pinia
- 1cuillère d'essence d'amande
- 200g de sucre glace

Préparation

Emonder les amandes et les moudre finement. Ajouter le sucre glace, l'essence d'amande et les jaunes d'œuf. Bien mélanger et faire des boulette. Les tremper dans le blanc d'œuf puis soupoudrer dans du sucre glace et enfin dans le mélange d'œufs et de pinia. Cuire 10 min environ.



Gâteau aux fraises

حلوة الفريـز

المقادير :

- 300غ عقدة اللوز
- روح الفريز
- ملون أخضر
- ملون أحمر
- نصف ملعقة فاني

الطريقة :

نأخذ قليلا من عقدة اللوز يضاف اليها ملون اخضر ناخذ باقي العقدة يضاف اليها ملون احمر وروح الفريز والفاني نخلط جيدا، نأخذ قليلا من العقدة نصنع منها حبات الفريز تزين بوريقات باللوز الملون بالأخضر.

ملاحظة : نفس عقدة الفريز تصنع منها حب الملوك.

Ingrédients

- 300g de pâte d'amandes
- essence de fraise
- Colorant vert
- colorant rouge
- 1/2 cuillère de vanille

Préparation

Colorer un peu de pâte d'amandes en vert. Colorer le reste en rouge et y ajouter l'essence de fraise et la vanille. Bien mélanger. Former des fraises avec la pâte rouge et les décorer avec la pâte verte en forme de feuille.

Remarque : On peut aussi faire des cerises avec la même pâte.







مربعات بالفواكه

Carré aux fruits

المقادير :

العجين :
- 1/2 كأس من سكر كلاص
- 250 غ زبدة
- 2 معالق كبار شكلاط غبرة
- الدقيق حسب الخليط

الحشوة :
- 30غ زبدة
- نصف ملعقة فاني
- 200غ فواكه جافة
- 3 معالق كبار سكر
- كأس زبيب
- 2 معالق حليب
- 100غ لوز فاني

الطريقة :

تضع الزبدة في اناء التخليط نضيف 1/2 كأس سكر مع الخلط جيدا ثم الشكلاط غبرة واخيرا الدقيق حسب الخليط حتى تجمع العجينة تطلق العجينة على صينية 40سم على 30سم تطهى لمدة 10 دقائق تقريبا.

الحشوة : ناخذ كسرولة نضع فيها كل من 30 غ زبدة والحليب و3 معالق كبار سكر والفاني فوق نار متوسطة مع التحريك نضيف الفواكه الجافة اللوز والزبيب مع التحريك مدة 5 دقائق يفرغ فوق العجينة تطهى مرة اخرى مدة 5 أو10 دقيقة، حرارة متوسطة بعدما تنضج تقطع الى مربعات وتقدم.

Ingrédients

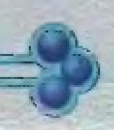
Pour la pâte :
- 1/2 verre de sucre glace
- 250g de beurre
- 2 cuillères à soupe de chocolat en poudre
- Farine selon le mélange.

Pour la farce :
- 30g de beurre
- 2 cuillères de lait
- 1 verre de raisins secs
- 200g de fruits secs.
- 3 cuillères à soupe de sucre
- 1/2 cuillère de vanille
- 100g de d'amandes vanilles

Préparation

Mélanger le beurre et 1/2 verre de sucre. Ajouter le chocolat en poudre et enfin la farine selon la quantité nécessaire. Etendre la pâte et mettre dans un moule (40/30cm). Faire cuire 10min environ.

Farce : Dans une casserole sur feu moyen, mettre 30g de beurre, le lait, 3 cuillères à soupe de sucre et vanille. Tout en remuant, ajouter les fruits secs, les amandes et les raisins secs. Continuer à remuer 5min et verser sur la pâte. Cuire encore 10 à 15min à température moyenne. Après cuissons, découper en carrés.





Biscuits (bchkito) — بشكيطو

المقادير :

- 125غ الزبدة
- 2 بيضات
- نصف كأس زيت
- 1 خميرة
- 125غ سكر
- قشرة الحامض محكوكة
- الدقيق حسب الخليط
- فاني غبرة

الطريقة :

نخلط السكر مع الزبدة جيدا نضيف الزيت فاني والخميرة مع الخلط ثم القشرة الحامض المحكوك واخيرا الدقيق حتى تجمع العجينة تكون خفيفة شينا ما ثم تطلق العجينة فوق ماندة مرشوشة بالدقيق تقطع على شكل هلالات يدهن الوجه بصفار البيض تقطع من العجين قطع صغيرة توضع على وجه الهلالات تطهى مدة 20 دقيقة تقريبا.

Ingrédients

- 125g de beurre
- 2 œufs
- 1/2 verre d'huile
- 1 sachet de levure
- 125g de sucre
- Zeste de citron râpé
- Farine selon la consistance
- 1 sachet de vanille.

Préparation

Mélanger le beurre et le sucre jusqu'à obtenir une pommade lisse. Ajouter l'huile, la vanille, le beurre, le zeste de citron râpé en continuant de mélanger.

Enfin ajouter la farine jusqu'à obtenir une pâte bien molle. Etendre la pâte sur un plan saupoudré de farine. Découper des croissants avec un emporte pièce. Badigeonner ces derniers avec un jaune d'œuf battu et poser dessus des petits morceaux de pâte. Cuire 20min environ.





Dattes fourrées

التمر محشي

المقادير :

- 600غ من التمر الممتاز
- 150غ سكر كلاصي
- نصف ملعقة صغيرة فاني
- 300غ من اللوز
- 3 ملاعق كبار ماء الزهر
- ملون أخضر، برتقالي

الطريقة :

يقشر اللوز ويصلق، يحمر في الفرن ويطحن جيدا، يضاف إليه كل من السكر كلاصي، ماء الزهر، فاني يخلط هذا المزيج يقسم الى قسمين، نضيف قطرة من ملون اخضر والآخر ملون أحمر

يمسح الثمر ينزع نواه يحشى بمقدار جوزة باللوز يفند في السكر سنيدة.

Ingrédients

- 600g de bonnes dattes
- 150g de sucre glace
- 1/2 cuillère à café de vanille
- 300g d'amandes
- 3 cuillères à soupe d'eau de fleurs d'oranger
- Colorant vert et orange

Préparation

Emonder les amandes, les faire griller au four et les moudre finement. Ajouter le sucre glace, l'eau de fleurs d'oranger et la vanille. Bien mélanger et diviser la pâte obtenue en deux part. Colorer une part en vert et l'autre en rouge. Bien essuyer les dattes et les ouvrir pour enlever le noyau.

Farcir avec des noix de pâte d'amandes et rouler dans le sucre en poudre.






Gâteaux de cacahuète

حلوة كـاوكـاو غريبة

المقادير :

- كيلو كاوكاو
- ملعقة صغيرة قرفة
- 300غ سكر مطحون
- 1/2 كوزة محكوكة
- كأس زيت
- دقيق حسب الخليط
- كأس زبدة
- فاني

الطريقة :

يقلى الكاوكاو ويطحن ثم يضاف له كل من الفاني، القرفة والكوزة المطحونة. ثم الزيت والزبدة، يخلط جيدا ويضاف الدقيق حسب الخليط، نأخذ مقدار من العجينة. نصنع منها غريبة مثل الاهرام تطهى لمدة 20 دقيقة بعدما تبرد تفند في السكر الكلاصي.

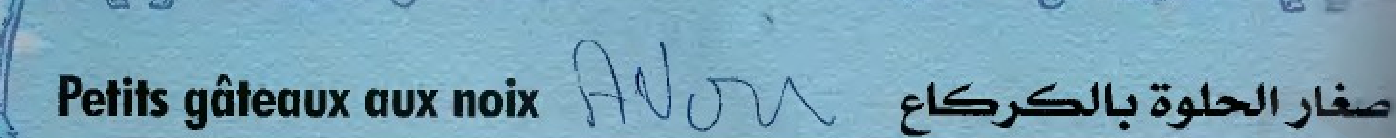
Ingrédients

- 1kg de cacahuète
- 1 cuillère à soupe de cannelle
- 300g de sucre moulu
- 1/2 noix de muscade râpé
- 1 verre d'huile
- Farine selon la consistance
- Un verre de beurre
- Vanille.

Préparation

Faire frire les cacahuètes et les moudre. Mélanger avec la vanille, la cannelle et la noix de muscade moulue. Ensuite ajouter l'huile et le beurre et continuer de mélanger. Verser la farine peu à peu, en quantité suffisante. Faire des ghoribas en forme de pyramides. Cuire 20min. laisser refroidir et enrouler les ghoribas dans le sucre glace.



Petits gâteaux aux noix — صغار الحلوة بالكركاع

المقادير :

- 3 أبيض البيض
- 1/2 زلافة سكر كلاصي
- كويغطات
- 300غ كركاع
- ملعقة روح اللوز

الطريقة :

يخدم بياض البيض حتى يصبح مثل الثلج يضاف السكر شيئا فشيئا ثم الكركاع والفاني. نأخذ ملعقة صغيرة من الخليط توضع في كويغطات.

تدخل للفرن مدة 15 دقيقة على نار هادئة.

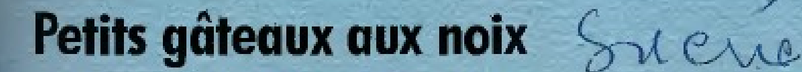
Ingrédients

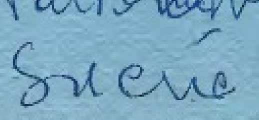
- 3 blancs d'œufs
- 1/2 bol de sucre glace
- barquettes en papier.
- 300g de noix
- 1 cuillère d'essence d'amande

Préparation

Battre les blancs d'œufs en neige. Ajouter le sucre peu à peu, puis les noix et la vanille. Prendre la quantité d'une petite cuillère du mélange et la mettre dans les barquettes en papier.

Cuire 15min au four à température basse.





Petits gâteaux aux noix

صغار الحلوة بالجوز

المقادير :

- 500غ كركاع
- 25غ زبدة
- ملعقة روح اللوز
- 8 بيضات
- 300غ سكر
- ملعقة فاني

الطريقة :

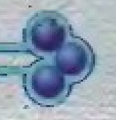
نأخذ الكركاع يطحن بالسكر ثم يخلط صفار البيض بالخلاط الكهربائي يضاف كل من روح اللوز الفاني ثم الزبدة الذائبة والكركاع. يخدم بياض البيض مثل الثلج ويضاف على الخليط ناخذ ملعقة من الخليط نضعها وسط العجين اما مقادير العجين والطريقة توجد في الصفحة (78).

Ingrédients

- 500g de noix
- 25g de beurre
- 1 cuillère d'essence d'amande
- 8 œufs
- 300g de sucre
- 1 cuillère de vanille.

Préparation

Moudre les noix une fois, puis une deuxième fois avec le sucre. Battre les jaunes d'œufs. Mélanger avec l'essence d'amande, la vanille, le beurre fondu et les noix. Battre les blancs d'œufs en neige et ajouter au mélange. Mettre la quantité d'une cuillère sur la pâte comme indiquer sur la page (78).






Petits gâteaux aux amandes Tartelette صغار الحلوة باللوز

المقادير :

- 125 غ اللوز
- كأس صغير زيت
- 80 غ سكر كلاصي
- ملعقة صغيرة خميرة
- 125غ كركاع
- 3 بيضات صغار
- 125غ زبدة
- ملعقة صغيرة فاني

الطريقة :

يطحن الكركاع والسكر، ثم يخدم البيض مع السكر حتى يصبح لونه أبيض، ثم يطحن كل من اللوز بالقشور والكركاع ويضاف على الخليط الاول ثم باقي المقادير، ناخذ ملعقة من هذا الخليط، نضعها في وسط العجين، أما مقادير العجين فهي نفسها الموجودة في الصفحة (78) ثم يدخل للفرن.

Ingrédients

- 125g d'amandes
- 1 petit verre d'huile
- 80g de sucre glace
- 1 cuillère à café de levure
- 125g de noix
- 3 petits œufs
- 125g de beurre
- 1cuillère à café de vanille.

Préparation

Moudre les noix et le sucre. Battre les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Ensuite, moudre les amandes et les noix. Ajouter au premier mélange et le reste des ingrédients. Mettre la quantité d'une cuillère sur la pâte comme indiquer à la page 78. Cuire au four.

Gâteaux aux figues et aux noix

حلوة الكرموص والكركاع

المقادير :

- 750غ شكلاط
- 1/2 كيلو كركاع
- 150غ شكلاط شعرية (vermisselle)
- 1/2 كيلو كرموس
- 3 بيضات

الطريقة :

يغسل الكرموص يقطع قطع صغيرة ويطحن وكذلك الكركاع يخلطو مع بعض، يذاب الشكلاط يضاف اليه اصفر البيض نضيفهم على الشكلاط الذائب مع اصفر البيض بعد ذلك الكرموص والكركاع المطحونين يخلط جيدا نصنع منه كويرات في حجم كركاعة تساس في شكلاط شعرية (vermisselle)

Ingrédients

- 750g de chocolat
- 1/2 kg de noix
- 150g de chocolat en vermicelle.
- 1/2 kg de figues
- 3 œufs

Préparation

Laver les figues et les couper en petits morceaux. Ensuite les mixer avec les noix. Faire fondre le chocolat et y ajouter les jaunes d'oeufs en battant. Ajouter le mélange de figues et noix. Faire des boules et rouler dans le chocolat en vermicelle.





Bracelets aux noisettes — الديبلجات بالبندق

المقادير :

- 2 بيضات
- كأس صغير الزيت
- ملعقة صغيرة من قشرة البرتقال
- 2 ملعقة صغيرة خميرة الحلوة
- 100غ البندق
- 125غ سكر
- 100غ اللوز
- ملعقة صغيرة من روح اللوز
- الدقيق حسب الخليط
- كأس صغير من عصير البرتقال

الطريقة :

يخدم البيض مع السكر جيدا يضاف الزيت مع الخلط ثم عصير البرتقال، قشرة وروح اللوز واللوز المحمر ومطحون واخيرا الدقيق والخميرة تكون العجينة رطبة تدهن اليدين بالزيت تأخذ قليل من العجين نصنع منها شكل الديبلجات الى أخر العجين، تقلى في الزيت حتى تتحمر من الوجهين بعدما تبرد تفند في السكر كلاصي تزين بحبات البندق في الوسط او في جنب الديبلجات.

Ingrédients

- 2œufs
- 1 petit verre d'huile
- 1 cuillère à café de zeste d'orange
- 2 cuillères à café de levure chimique
- 100g de noisettes
- 125g de sucre
- 100g d'amandes
- 1 cuillère à café s'essence d'amande
- Farine selon la consistance
- 1 petit verre de jus d'orange.

Préparation

Travailler les œufs et le sucre. Ajouter l'huile en continuant de mélanger. Puis le zeste et le jus d'orange, l'essence d'amande, les amandes grillées et moulues. Verser enfin la farine et le beurre. La pâte doit rester assez molle. Enduire les mains d'huile et former des petits bracelets. Les faire frire jusqu'à ce qu'ils soient dorés des deux côtés et laisser refroidir. Rouler les bracelets dans le sucre glace et décorer avec des noisettes.









Tartelettes aux amandes et chocolat طريطات محشية باللوز والشكلاط

المقادير :

- 500غ من عجين صبلي
- 200غ شكلاط
- 150غ سكر
- 1 بيضة
- 50غ زبدة
- 100غ غبرة اللوز
- قشرة الحامض

الطريقة :

تطلق العجينة فوق مائدة مرشوشة بالدقيق، تقطع بالكأس تطلق فوق المراشم الحديدية، نأخذ نصف طرطات تطهى، يذاب الشكلاط يفرغ وسطها تترك لتبرد، نأخذ السكر والزبدة نخلط جيدا نضيف البيضة مع الخلط ثم قشرة الحامض واخيرا اللوز نأخذ ملعقة من الحشوة نفرغها وسط الطرطات المتبقية، وتطهى مدة 20د.
تقدم في صحن مع الأخرى المحشية بالشكلاط.

Ingrédients

- 500g de pâte sablé
- 200g de chocolat
- 150g de sucre
- 1 œuf
- 50g de beurre
- 100g d'amandes en poudre
- Zeste de citron

Préparation

Etendre la pâte sur un plan saupoudré de farine. Découper des ronds avec un verre et en garnir des petits moules. Cuire la moitié des tartelettes, les remplir avec le chocolat fondu et laisser refroidir. Travailler le sucre et le beurre. Ajouter l'œuf et le zeste de citron en continuant de battre, et enfin la poudre d'amandes. Remplir le reste des tartelettes avec ce dernier mélange. Les faire cuire 20min. Présenter les deux sortes de tartelettes ensemble.



Massepains aux amandes  مصابا باللوز

المقادير :

الحشوة :
- 400غ اللوز
- 2 معالق زبدة
- 50غ حبيبات الملونة للتزيين
- 180غ سكر
- 1 أصفر بيضة
- قليل من ماء الزهر
- ملعقة صغيرة روح اللوز

العجينة :
- 600غ الدقيق
- 100غ زبدة
- قليل من ماء الزهر
- 1/2 ملعقة صغيرة فاني
- 50غ سكر

الطريقة :

يخلط اللوز والسكر بعدما يصلق ويقشر ويطحن ثم ماء الزهر والزبدة وأصفر البيض وروح اللوز مع الخلط جيدا حتى تتجمع العقدة.

العجين : تخلط جميع المقادير المذكورة حتى تتجمع العجينة تطلق فوق مالدة مرشوشة بالدقيق تقطع بالكأس الى دوائر. نضع قليل من عقدة اللوز في الوسط تجمع العجينة من الجوانب مع الضغط عليها جيدا لإعطائها الشكل المطلوب انظر الصورة تزين بحبات الحلوة الملونة (زيزو) تطهى مدة 15د تقريبا.

Ingrédients

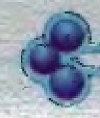
La farce :
- 400g d'amandes
- Un peu d'eau de fleurs d'oranger
- 1 jaune d'œuf
- 180g de sucre
- 2 cuillères de beurre
- 1 cuillère à café d'essence d'amande
- 50g de perles multicolores pour décorer

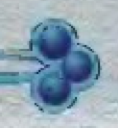
La pâte :
- 600g de farine
- 50g de sucre
- 1/2 cuillère à café de vanille.
- Un peu d'eau de fleurs d'oranger
- 100g de beurre

Préparation

Emonder les amandes et les moudre mélangées avec le sucre. Ajouter l'eau de fleurs d'oranger, le beurre, le jaune d'œuf et l'essence d'amande. Bien travailler le mélange et former une boule.

La pâte : Mélanger tous les ingrédients et pétrir la pâte. Ensuite l'étendre sur un plan saupoudré de farine. La découper en ronds avec le bord d'un verre. Déposer un peu de la pâte d'amandes au milieu des ronds et ramasser la pâte autour en pinçant les bords pour lui donner une forme de fleur (voir photo). Décorer avec des perles multicolores et faire cuire 15min environ.







Pâte feuilletée à la confiture
العجين المورق بالكونفتور

المقادير:

- 500غ من العجين المورق
- ملعقة فاني
- 100غ الكوك
- حوك صغير كونفتور

الطريقة:

نأخذ كسرولة نضع فيها كل من الكونفتور والفاني فوق نار متوسطة مع التحريك لمدة 5 دقائق ثم تترك جانبا حتى تبرد. نطلق العجين المورق نقطع بالكأس على شكل دوائر او مستطيلات، نضع ملعقة من الكونفتور ترش بالكوك تقطع العجينة المورقة الى شرائط بآلة سباكتي تزين حسب الرغبة ترش بالسكر تطهى مدة 20 دقيقة انظر الشكل في الصورة.

Ingrédients

- 500g de pâte feuilletée
- 1 cuillère de vanille
- 100g de noix de coco
- 1 petit pot de confiture.

Préparation

Dans une casserole sur feu moyen, mettre la confiture et la vanille. Ramuer pendant 5min. Laisser refroidir. Etendre la pâte et la découper en ronds ou en rectangles. Les badigeonner avec la confiture et la vanille. Les saupoudrer de noix de coco.

Découper le reste de la pâte en bandelettes fines et décorer les gâteaux selon le choix. Saupoudrer le sucre (voir photo). Faire cuire 20min.



غريبة باللوز والزنجلان

Ghoriba aux amandes et aux graines de sésame

المقادير :

- كأس الزيت
- كأس كبير سكر
- 50غ الزنجلان
- ملعقة فاني
- الدقيق حسب الخليط
- كأس كبير الزبدة
- 100غ اللوز
- 50غ البندق
- ملعقة القرفة

الطريقة :

تخلط الزبدة الزيت والسكر مع الخلط جيدا نضيف اللوز مهرمش والزنجلان والبندق المطحونين مع التحريك نضيف الدقيق حسب الخليط ناخذ مرشم تغلف بقطعة من البلاستيك يوضع وسطها قليل من العجينة، تفرغ في صينية تخلط القرفة مع غبرة الفاني يزين بها الوجه تطبخ مدة 25 دقيقة .

Ingrédients

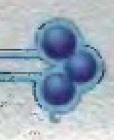
- 1 verre d'huile
- 100g d'amandes
- 50g de noisettes
- 1 cuillère de cannelle
- 1 grand verre de sucre
- 50g de graines de sésames
- 1 cuillère de vanille
- Farine selon la consistance.

Préparation

Bien mélanger le beurre, l'huile et le sucre. Ajouter les amandes concassées, les graines de sésame et les noisettes moulues. En continuant de travailler, ajouter la farine selon la consistance nécessaire.

Couvrir un emporte - pièce d'un côté avec du plastique et remplir avec un peu de pâte. Déposer les gâteaux sur une plaque. Mélanger la cannelle et la vanille et saupoudrer les ghoribas avec. Faire cuire 25 min.









Macaron aux noix de coco

المكرون بالكوك

المقادير :

- 15 أبيض البيض
- 500غ الكوك
- 2 معالق كبار كونفتور
- 900غ سكر
- 250غ الدقيق

الطريقة :

نضع ابيض البيض والسكر في كسرولة فوق نار هادئة مع الخلط جيدا بالخلاط اليدوي حتى يذوب السكر تكون النار مهيلة نضيف الكوك المطحون والدقيق والكونفتور، نضع هذا الخليط في البوشيط نضعها في صينية مدهونة الزبدة تطبخ مدة 10 دقائق تقريبا حتى تتحمر من الوجهين.

Ingrédients

- 15 blancs d'œufs
- 500g de noix de coco
- 2 cuillères à soupe de confiture.
- 900g de sucre
- 250g de farine

Préparation

Battre les blancs d'œufs et le sucre au fouet, sur un feu très doux, jusqu'à ce que le sucre fonde complètement. Ajouter la noix de coco moulue, la farine et la confiture. Déposer sur une plaque beurrée à l'aide d'une poche à douille. Faire cuire environ 10min. les macarons doivent être dorer des côtés.



Petits fours aux fruits

بتي فور بالفواكه

المقادير :

- ملعقة زبيب كبيرة
- نصف ملعقة قرفة
- بياض 4 بيضات
- ملعقة زيت كبيرة
- خميرة
- نصف ملعقة جوز الطيب
- ملعقة كبيرة مشمش مجفف
- ربع كأس حليب
- دقيق حسب الخليط
- 1/2 كأس سكر

الطريقة :

يخلط السكر - الزبيب - القرفة جوز الطيب، الدقيق، ثم يضاف المشمش قطع صغيرة ثم يضاف بياض البيض والحليب والزيت مع الخليط. ثم يدهن الاناء ونضع ملعقة بملعقة، تطبخ في الفرن مدة 15 دقيقة.

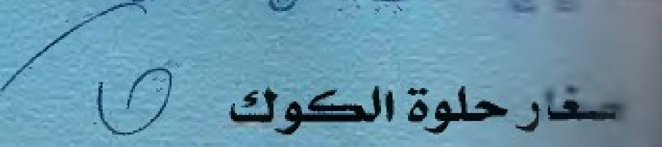
Ingrédients

- 1 cuillère à soupe de raisins secs
- 1/2 cuillère de cannelle
- 4 blancs d'œufs
- 1 cuillère à soupe d'huile selon la consistance
- 1/2 verre de sucre
- 1/2 cuillère de noix de muscade
- 1 cuillère à soupe d'abricots secs
- 1/4 de verre de lait
- Levure
- Farine selon le mélange

Préparation

Mélanger le sucre, les raisins secs, la cannelle, la noix de muscade et la farine. Ajouter les abricots coupés en petits morceaux, puis les blancs d'oeufs, le lait et l'huile, en continuant de travailler le mélange. Beurrer une plaque et y déposer les petits fours à l'aide d'une cuillère. Faire cuire pendant 15min.





Petits gâteaux aux noix de coco — صغار حلوة الكوك

المقادير :

- 200غ كوك
- 2 بياض البيض
- 2 صفار البيض
- 150غ سكر كلاصي
- فاني
- معلقة روح الفواكه الليمون

الطريقة :

يطحن الكوك ثم نأخذ جميع المقادير المذكورة، تخلط مع بعض تترك لمدة 15 دقيقة توضع في طاوة بالبوشيط وتطبخ مدة ربع ساعة في نار متوسطة لمدة 10 دقائق تقريبا.

Ingrédients

- 200g de noix de coco
- 2 blancs d'œufs
- 2 jaunes d'œufs
- 150g de sucre glace
- Vanille
- 1 cuillère d'essence d'orange

Préparation

Moudre la noix de coco et la mélanger avec tous les ingrédients. Laisser reposer 15 min, puis déposer sur une plaque à l'aide d'une poche à douille. Mettre au four à température moyenne 15min environ.

Ghoriba aux cacahuètes

غريبة الكاوكاو

المقادير :

- 250غ سكر
- ربع كأس ماء زهر
- 500غ كاوكاو
- ملعقة قرفة
- 4 بيضات
- ملعقة صغيرة خميرة
- ملعقة فاني
- سكر كلاصي للتفنيد

الطريقة :

يطحن الكاوكاو المقلي ثم يضاف له جميع المقادير المذكورة، نخلط جيدا مع بعض، يوضع البيض في اناء ويخلط بالخلاط الكهربائي ثم يضاف للخليط، نأخذ قليل من العجين نصنع منها غريبة ثم يفند الوجه في السكر كلاصي وتدخل للفرن مدة 20 دقيقة.

Ingrédients

- 250g de sucre
- 1/4 de verre d'eau de fleurs d'oranger
- 500g de cacahuètes
- 1 cuillère de cannelle
- 4 œufs
- 1 cuillère à café
- 1 cuillère de vanille
- Sucre glace pour enrober.

Préparation

Moudre les cacahuètes frites et ajouter les autres ingrédients en mélangeant bien. Battre les œufs et ajouter au mélange. Former des ghoribas et rouler leur surface dans le sucre glace. Mettre au four 20min.

Petits gâteaux aux noix

صغار الحلوة بالكركاع

المقادير :

- زلافة كركاع
- فاني
- كأس كبير زبدة
- الدقيق حسب الخليط
- 2 بيضات
- روح اللوز
- ملعقة ونصف سكر كلاصي

الطريقة :

تحك الزبدة مع السكر ثم روح اللوز والفاني البيض واخيرا الدقيق، تطلق العجينة ويوضع وسطها نصف كركاعة، تثنى عليها العجينة حتى نعطيها شكل هلال، تدخل لفرن مدة 20 دقيقة
بعدما تبرد تقلد في السكر كلاصي.

Ingrédients

- 1 bol de noix
- essence d'amande
- Une cuillère et demi de sucre glace
- Farine selon la consistance.
- 2 œufs
- 1 grand verre de beurre
- La vanille

Préparation

Travailler le beurre et le sucre. Ajouter l'essence d'amande, la vanille, les oeufs et enfin la farine. Etendre la pâte et la découper en ronds. Déposer au milieu de chaque rond, la moitié d'un cerneau de noix. Plier la pâte et lui donner la forme d'un croissant. Mettre au four 20 min

Laisser refroidir et rouler les gâteaux dans le sucre glace.



Petits cœurs aux meringués

قليبات بالميرينك

المقادير :

العجيـن :
- 3 بيضات
- كأس زيت زبدة
- الدقيق حسب الخليط
- نصف بكية خميرة
- 200غ سكر
- قشرة البرتقال
- معلقة فاني

مقادير الميرينك :
- 2 ابيض البيض
- قليل رش ملح
- 50غ سنيدة
- كأس كبير سيرو سكر

الطريقة :

طريقة العجينة : يخدم البيض مع السكر جيدا نضيف الزبدة والزيت ثم الخميرة والفاني وقشرة البرتقال مع الخلط جيدا واخيرا الدقيق حتى تتجمع العجينة تطلق فوق مائدة مرشوشة بالدقيق تقطع على شكل قليبات تصفف في صينية تطبخ مدة 20 دقيقة تقريبا.

اعداد الميرينك : يخدم ابيض البيض نضيف رشة ملح مع الخلط بالخلاط الكهربائي ثم السنيدة مع الاستمرار في الخلط وأخيرا نضيف سيرو مع الخلط حتى يصبح على شكل الثلج يدهن وجه قليبات تزين بحبات الحلوة الملونة.

(تترك ليلة في مكان دافئ).

Ingrédients

La Pâte :
- 3 œufs
- 1 verre d'huile et beurre
- La farine selon consistance.
- 1/2 sachet de levure
- 200g de sucre
- Zeste d'orange
- 1 cuillère de vanille

La meringue :
- 2 blancs d'œufs
- Une pincée de sel
- 50g gramme de sucre en poudre
- 1 grand verre de sirop de sucre.

Préparation

La pâte : travailler les œufs et le sucre. Ajouter le beurre, l'huile puis la levure, la vanille et le zeste d'orange, en continuant de mélanger. Verser enfin la farine jusqu'à ce que la pâte prenne consistance. L'étendre sur un plan saupoudré de farine. Découper en forme de petits cœurs et déposer sur une plaque. Faire cuire 20 min environ.

La meringue : Battre les blancs d'œufs avec le batteur électrique en ajoutant une pincée de sel, puis le sucre et enfin le sirop. Décorer les gâteaux avec cette meringue et quelques perles multicolores.

Laisser de côté une nuit dans un endroit tiède.







بتي فور باللوز والزنجلان

Petits fours aux amandes et graines de sésame

المقادير:

- 500غ اللوز
- 1/4 ملعقة صغيرة خميرة
- 1/2 ملعقة فاني
- 4 ابيض البيض
- 200غ سكر
- 300غ زنجلان
- 150غ نباج (Napage)

الطريقة:

يطحن اللوز بقشرته يضاف اليه السكر المطحون والخميرة والفاني ـ يضاف ابيض البيض حتى تجمع العقدة، نأخذ قطعة من العقدة تفند في الزنجلان تصنع اعمدة على طول 40 سنتم عرض و 2 سنتم، تصفف في صينية مدهونة بالزيت تطبخ مدة 10 دقائق.

تدهن مباشرة بعد خروجها من الفرن بنباج تقطع على شكل فقاص.

Ingrédients

- 500g d'amandes
- 1/4 de cuillère à café de levure
- 1/2cuillère de vanille
- 4 blancs d'œufs.
- 200g de sucre
- 300g de graines de sésame
- 150g de nappage

Préparation

Moudre les amandes avec la peau et ajouter le sucre, la levure et la vanille. Ajouter les blancs d'œufs et former une boule de pâte homogène. Faire des boudins de 40cm x 2cm et les rouler dans les graines de sésame. Déposer les boudins sur une plaque huilée et mettre au four 10 min.

A la sortie du four, enduire avec le nappage et découper en forme de feqqas.






بتي فور باللوز محشي باللوز

Petits fours aux amandes farcies aux amandes

المقادير :

- 500غ من اللوز
- ملعقة غبرة فاني
- 250غ اللوز
- 3 معالق كبار حليب
- ملعقة صغيرة روح اللوز
- 2 معالق كبار مايزينا

الطريقة :

يخلط اللوز، فاني والحليب وروح اللوز ومايزينا جيدا حتى تجمع العقدة ـ تطلق فوق مائدة مرشوشة بالسكر كلاصي على طول 40 سنتم و8 سنتم عرض ـ نضع وسط العقدة اللوز المقلي المهرمش تثنى عليها العقدة تقطع على شكل فقاص تزين بقطع الحامض وتقدم.

Ingrédients

- 500g d'amandes
- 1cuillère de sucre vanillé
- 250g d'amandes
- 3 grandes cuillères de lait
- 1 cuillère à café d'essence d'amande
- 2 cuillères à soupe de maïzena.

Préparation

Mélanger les amandes, la vanille, le lait, l'essence d'amande et le maïzena. Bien travailler le tout et former une boule de pâte. Sur un plan saupoudré de sucre glace, étendre la pâte en une bande de 40cm x 8cm. Au milieu de cette bande, mettre une farce d'amandes frites et concassées.

Enrouler la pâte et découper en forme feqqas. Décorer avec des tranches de citron.



Galettes du nord (Lafqaqas) الكروص الشمالي (لفقاقص)

المقادير :

- 2 كيلو دقيق
- 500غ سكر كلاصي
- قليل من الزنجلان
- معلقة صغيرة مسكة حرة
- قرعة ماء زهر صغيرة
- 150غ زبدة
- معلقة سمن حار
- 2 معالق خميرة خبز
- قليل من حبة حلاوة

الطريقة :

يوضع الدقيق في اناء، يضاف كل من السكر كلاصي المسكة المدقوقة، الزنجلان، حبة حلاوة، وتخلط هذه العناصر جيدا ثم توضع في الوسط حفرة ، تضاف الزبدة السمن الحار الذائب الخميرة والماء زهر تعجن وتدلك جيدا نستمر في الدلك ربع ساعة تصنع كريصات صغيرة وتترك لتخمر مدة 3 ساعات تطبخ في الفرن مدة 25 دقيقة.
يمكننا تناول هذه الكريصات لمدة أسبوع أو أكثر دون ان توضع في ثلاجة.

Ingrédients

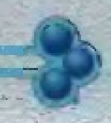
- 2kg de farine
- 50g de sucre glace
- Un peu de graines de sésame
- 1 cuillère à café de gomme arabique
- Une petite bouteille d'eau de fleurs d'oranger.
- 150g de beurre
- Un peu de grains d'anis
- 1 cuillère de beurre rance
- 2 cuillères de levure boulangère

Préparation

Mettre la farine dans une terrine. Ajouter le sucre glace, la gomme arabique écrasée, les graines de sésame et l'anis. Bien travailler le tout et faire un puit au milieu. Ajoute le beurre et le beurre rance fondus, la levure et l'eau de fleurs d'oranger. Continuer de pétrir la pâte obtenue pendant 15 min. Former des petits pains et laisser reposer 3 heures. Faire cuire au four 25 min.

Les petits pains peuvent être conservés une semaine sans les mettre dans le réfrigérateur.







Cornets aux amandes



كـورني اللوز

المقادير :

- 125غ زبدة
- 500غ اللوز
- نصف ملعقة صغيرة فاني
- 200غ سكر كلاصي
- 1 بيضة
- 100غ سكر كلاصي
- 1/2 ملعقة صغيرة قرفة
- الدقيق حسب الخليط

الطريقة :

نخلط 125غ زبدة مع 100غ سكر جيدا تضاف البيضة والفاني واخيرا الدقيق حسب الخليط. نضع قليل من العجين في مول الكورني ينقش بالنقاش الحلوة، تطهى لمدة 10 دقائق يترك جانبا. نأخذ اللوز المطحون نضيف له السكر كلاصي، 2 معالق الزبدة وماء الزهر والقرفة يخلط هذه العناصر جيدا ناخذ قليل من عقدة اللوز وتحشى في كورني وهكذا الى آخر العقدة تطبخ مدة 5 دقائق يقدم في صحن مرشوش بالسكر كلاصي.

Ingrédients

- 125g de beurre
- 100g de sucre glace
- 500g d'amandes
- 200g de sucre glace.
- 1 œuf
- 1/2 cuillère à café de cannelle
- Farine selon la consistance
- 1/2 cuillère de vanille

Préparation

Les cornets : travailler 125g de beurre avec 100g de sucre, ajouter l'œuf, la vanille et enfin la farine selon la consistance. Remplir les moules à cornets et décorer avec une pince à gâteau. Faire cuir 10min et laisser de côté.

La farce : moudre les amandes et ajouter le sucre glace, 2 cuillères de beurre, l'eau de fleurs d'oranger et la cannelle. Bien mélanger et remplir les cornets. Faire cuire 5min, et présenter sur un plat saupoudré de sucre glace.







Avon avec modificati

بتــي فــور بالكــاوكــاو واللــوز والكــوك

Petits fours aux cacahuètes, aux amandes et aux noix de coco

المقادير :

- 1كلغ الكاوكاو
- 125غ كوك
- نصف كأس صغير الزيت
- 3 معالق كونفتور مشمش
- سكر كلاصي للتفنيد
- 125غ اللوز
- 7 بيضات صغار
- 350غ سكر كلاصي
- قليل من ماء الزهر
- 1/2 ملعقة صغيرة قرفة

الطريقة :

يطحن الكاوكاو بقشوره وكذلك اللوز والكوك يخلط مع بعض تضاف جميع المقادير مع الخلط جيدا نأخذ مقدار جوزة من عقدة الكاوكاو ـ نعملها على شكل غريبة يدهن الوجه بماء الزهر ويفند في السكر كلاصي.

تطبخ هذه الغريبة مدة 20 دقيقة تقريبا.

Ingrédients

- 1kg de cacahuètes
- 125g de noix de coco
- 1/2 petit verre d'huile
- 3 cuillères de confiture d'abricot
- Sucre glace pour enrober
- 125g d'amandes
- 7 petits œufs
- 350 g de sucre glace
- Un peu d'eau de fleurs d'oranger
- 1/2 cuillère à café de cannelle.

Préparation

Moudre les cacahuètes avec la peau, ainsi que les amandes et la noix de coco. Bien mélanger et ajouter le reste des ingrédients. Former des ghoribas, les mouiller avec l'eau de fleurs d'oranger et les rouler ensuite dans le sucre glace.

Faire cuire 20 min environ.







حلوة اللوز على شكـل فقاص

Gâteaux d'amandes en forme de feqqas

المقادير :

- 500غ اللوز
- 1 اصفر البيض
- 2 معالق ماء الزهر
- 1 ابيض البيض
- 200غ سكر كلاصي
- 200غ اللوز مهرمش
- ملعقة فاني

الطريقة :

يصلق اللوز ويقشر ويطحن، نضيف له كل من السكر كلاصي، فاني، ماء الزهر، اصفر بيضة ـ مع الخلط جيدا حتى تتجمع العقدة، نأخذ قليل من العقدة تدهن بأبيض البيض. يفند في اللوز مهرمش، نعملوا حرابيل طوال تصفف في صينية مدهونة، تطبخ مدة 10 دقائق.

بعدما تبرد ترش بالسكر كلاصي وتقطع على شكل فقاص.

Ingrédients

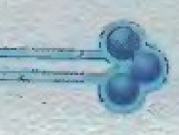
- 500g d'amande
- 1 jaune d'œuf
- 2 cuillères d'eau de fleurs d'oranger
- 1 blanc d'œuf
- 200g de sucre glace
- 200g d'amandes concassées
- 1 cuillère de vanille

Préparation

Emonder et moudre les amandes. Ajouter le sucre glace, la vanille, l'eau de fleurs d'oranger et 1 jaune d'oeuf. Bien travailler la pâte et former une boule. Prendre une quantité de pâte, l'enduire de blanc d'oeuf et la rouler dans les amandes concassées. Faire des boudins et déposer sur une plaque huilée. Faire cuire 10min.

Laisser refroidir les boudin et les saupoudrer de sucre glace. Découper ensuite en forme de feqqas.







Petits fours au chocolat

ابتي فور بالشكـلاط

المقادير :

- 50غ فواكه جافة
- 125غ الزبدة
- 125غ سكر
- ملعقة صغيرة فاني
- 50غ كركاع
- معلقة كبيرة حليب غبرة
- 1/4 كأس ماء
- ملعقة روح اللوز
- 50غ لوز
- 50غ شكلاط ابيض
- 1 خميرة
- 150غ شكلاط.

الطريقة :

نأخذ اناء يوضع فيه كل من الزبدة السكر مع الخلط جيدا يضاف البيض،وروح اللوز والفاني مع الخلط، والخميرة واخيرا الدقيق حسب الخليط، تبسط العجينة فوق مائدة مرشوشة بالدقيق، تقطع بالكأس الى دوائر، تطهى لمدة 15 دقيقة بعد ذلك يذاب الشكلاط على طريقة حمام ماري، يدهن وجه الحلوة يوضع فوقها قطع الفواكه، يعني قطع الكركاع، قطع من اللوز وقطع من فواكه اليابسة نأخذ ورق الزبدة يوضع فيها شكلاط الذائب نعملو خطوط فوق الفاكهة.

Ingrédients

- 50g de fruits secs
- 125g de beurre
- 125g de sucre
- 50g de chocolat blanc
- 50g de noix
- 150g de chocolat
- 1/4 verre d'eau
- 50g d'amandes
- 1 cuillère à soupe de lait en poudre
- 1 cuillère à café de vanille
- 1 sachet de levure chimique
- 1 cuillère d'essence d'amande

Préparation

Mettre le beurre et le sucre dans une terrine. Bien travailler et ajouter les œufs, l'essence d'amande et la vanille. Ensuite la levure et la farine selon la consistance. Etendre la pâte sur un plan saupoudré de farine. Découper en ronds à l'aide d'un verre. Faire cuire 15min. faire fondre le chocolat au bain - marie. Couvrir la face de petits fours et saupoudrer avec les fruits secs. Former un cornet avec un papier blanc et le remplir de chocolat fondu pour dessiner des lignes sur les petits fours.





Petits gâteaux aux amandes — صغار الحلوة باللوز

Sucre Tartelette

المقادير :

العجين :
- 125غ زبدة
- معلقة صغيرة روح فاني
- 600غ دقيق
- 1 بيضة
- 70غ سكر كلاصي

الحشوة :
- 300غ لوز
- معلقة صغيرة روح اللوز
- 3 بيضات
- 200غ سكر كلاصي
- 200غ زبدة

الطريقة :

تخلط جميع المقادير المذكورة بالخلاط الكهربائي واخيرا اللوز المطحون بقشوره، يضاف الخليط، تقطع العجين الى دوائر بواسطة كأس ثم توضع الدوائر في قوالب حديدية ثم توضع ملعقة من الخليط أي خليط اللوز وتدخل للفرن لمدة 25 دقيقة.

Ingrédients

Pour la pâte :
- 125g de beurre
- 600g de farine
- 1 cuillère à café d'essence de vanille
- 1 œuf
- 70g de sucre glace

Pour la Farce :
- 300g d'amandes
- 1 cuillère à café d'essence d'amande
- 3 œufs
- 200g de sucre glace
- 200g de beurre

Préparation

La Pâte : Mélanger tous les ingrédients avec le batteur électrique. Ajouter ensuite les amandes moulues avec la peau. Etendre la pâte et découper en forme de ronds à l'aide d'un verre. Foncer des petits moules et garnir avec une cuillerée de farce. Mettre au four 25 min.





Gâteaux aux amandes biscuit Ajoun حلوة باللوز

المقادير :

- 600غ شكلاط
- 200غ دقيق
- 100غ زبدة ذائبة
- قليل كونفتتور
- 100غ سكر
- 300غ لوز

الطريقة :

تذاب الزبدة ثم تخلط جميع المقادير المذكورة مع اللوز المطحون بقشوره واخيرا الدقيق، تقطع حسب الرغبة ثم تطهى لمدة 20 دقيقة، بعد ذلك تلصق واحدة بالأخرى. يداب الشكلاط على طريقة حمام ماري بقليل من الزيت. تفند الحلوة، ثم تترك لتبرد.

Ingrédients

- 600g de chocolat
- 200g de farine
- 100g de beurre fondu
- Un peu de confiture
- 100g de sucre
- 300g d'amande.

Préparation

Faire fondre, le beurre et mélanger avec les autres ingrédients. Ajouter ensuite les amandes moulues avec la peau et enfin verser la farine. Découper en différentes formes et faire cuire 20 min. Coller les gâteaux deux par deux et les enrober de chocolat fondu avec un peu d'huile au bain-marie.

Petits gâteaux aux amandes

صغار الحلوة باللوز

المقادير :

- 500غ لوز
- معلقة صغيرة روح اللوز
- 1/2 كأس زيت صغير
- قليل من قشرة البرتقال
- 200غ سكر كلاصي
- 500غ شكلاط
- 2 معالق زبدة

الطريقة :

يقشر اللوز ويطحن ثم يضاف له كل من قشرة البرتقال المحكوك ثم روح اللوز و2 معالق الزبدة يخلط جيدا، تطلق العجين المورقة تقطع بالكأس ثم يوضع قليل من الخليط ثم نتني العجين لكي نعطيها شكل هلال توضع في الفرن مدة 20 دقيقة بعدما تبرد تغمس في الشكلاط الذائب.

Ingrédients

- 500g d'amandes
- 500g de chocolat
- 1/2 petit verre d'huile
- 1 cuillère à café d'essence d'amande
- 200g de sucre glace
- Un peu de zeste d'orange
- 2 cuillères de beurre

Préparation

Emonder et moudre les amandes et ajouter le zeste d'oranger râpé, l'essence d'amande, deux cuillères de beurre. Bien travailler le mélange. Etendre la pâte feuilletée et découper en ronds à l'aide d'un verre. Mettre un peu de farce au milieu de chaque rond et les plier en lui donnant la forme d'un croissant.

Mettre au four 20 min. Laisser refroidir et enrober de chocolat fondu.





Petits fours aux amandes

بتي فور باللوز

المقادير :

- زلافة ونصف اللوز
- نصف كأس كبير سكر كلاصي
- قليل من المسكة الحرة
- ملعقة صغيرة القرفة
- 200غ شكلاط ابيض
- بياض بيضة صغيرة
- كأس عسل
- 1/2 كوزة محكوكة
- ملعقة كبيرة فواكه جافة

الطريقة :

يسخن العسل وتضاف له جميع المقادير المذكورة يترك مدة 8 ساعات تدهن صنية خاصة يوضع مقدار ملعقة من الخليط الى نهاية الخليط، تدخل الى الفرن لمدة 15 دقيقة بعدما تبرد يفند الوجه في الشوكلاط الابيض بعدما ذوبناه على طريقة حمام ماري.

Ingrédients

- 1/2 bol d'amandes
- 1/2 grand verre de sucre glace
- Un peu de gomme arabique
- 1 cuillère à café de cannelle
- 200g de chocolat blanc.
- 1 blanc d'œuf
- 1 verre de miel
- 1/2 noix de muscade râpée
- 1 cuillère à soupe de fruits secs

Préparation

Faire chauffer le miel et ajouter les autres ingrédients. Laisser reposer 8 heures. Huiler une plaque et déposer les petits fours à l'aide d'une cuillère. Mettre au four 15 min. Laisser refroidir et enrober la surface de chocolat blanc fondu au bain-marie.

Tuiles

اطويــل

المقادير :

- 2 بياض البيض
- قليل من الفاني
- 25غ الزبدة
- 120غ اللوز مهمرمش
- 80غ سكر كلاصي

الطريقة :

نضع الزبدة في كسرولة فوق نار متوسطة تسحب من فوق النار قليل الدوبان، نخلط جيدا بالفرشيط حتى تصبح مثل الكريم يضاف السكر كلاصي والفاني واخيرا اللوز المهرمش يترك هذا الخليط في الثلاجة مدة 3 ساعات، نضع ملعقة كبيرة من الخليط في صينية مدهونة بالزبدة تطبخ مدة 15 دقيقة تقريبا، بعدما تنضج تسحب مباشرة بسكين توضع فوق مطلق الخاص بطلق العجين كي تعطينا الشكل المرغوب فيه انظر الصورة.

ملاحظة : يمكن استبدال اللوز المهرمش باللوز فيلي.

Ingrédients

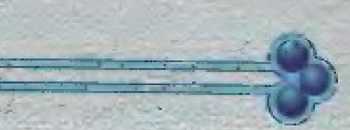
- 2 blancs d'œuf
- Un peu de vanille
- 25g de beurre.
- 120g d'amandes concassées
- 80g de sucre glace

Préparation

Mettre le beurre dans une casserole sur feu moyen. Retirer du feu avant que le beurre ne soit complètement fondu. Battre avec une fourchette jusqu'à obtenir une crème. Ajouter le sucre glace, la vanille et enfin les amandes concassées. Laisser reposer 3 heures au réfrigérateur. Dresser sur une plaque beurrer à l'aide d'une grande cuillère. Faire cuire 15min environ. En fin de cuisson, décoller immédiatement et presser avec la main contre le rouleau pour obtenir des tuiles (voir photo).

Remarque : les amandes peuvent aussi être émondées, frits et moulues.







بتـــي فــور بالشكــلاط المخـطـط

Petits fours avec des rayures en chocolat

المقادير :

الجنواز :
- 5 بيضات
- ملعقة صغيرة فاني
- 150غ شكلاط ابيض
- 150غ سكر كلاصي
- ملعقة خميرة
- 50غ شكلاط اسود
- 150غ الدقيق
- كأس كونفتور
- قشرة نصف حامضة

الطريقة :

في اناء يخلط ابيض البيض بالخلاط الكهربائي حتى يصبح على شكل الثلج يضاف السكر شيئا فشيئا، ثم أصفر البيض مع الخلط والفاني وقشرة الحامض مع استمرار الخلط واخيرا الدقيق مع التحريك بملعقة خشبية من تحت الى فوق نأخذ صينية 40 سنتم على 30 سنتم، تفرش بورق الزبدة يفرغ فيها الخليط الجنواز تطبخ مدة 10 دقائق بعد ذلك تترك ليلة كاملة.

تقطـع الى دوائـر تدهن بالكونفتور يغنـد الوجـه بالشكـلاط الأبيض الذائب ثـم خطـوط بالشكـلاط الأسـود تترك حتى تبرد.

Ingrédients

Génoise :
- 5 œufs
- 1 cuillère à café de vanille
- 150g de chocolat blanc
- 150g de sucre glace
- 1cuillère de levure
- 50g de chocolat noir
- 150g de farine
- 1 verre de confiture
- Zeste d'un demi citron.

Préparation

Battre les blancs d'œufs en neige au batteur électrique. Ajouter le sucre peu à peu, puis les jaunes d'œufs, en continuant de battre. Ensuite ajouter la vanille, le zeste de citron et enfin la farine en remuant le mélange de bas en haut avec une cuillère en bois. Verser la génoise dans une tôle de 40cm x 30cm couverte de papier glacé. Faire cuire 10 min et laisser reposer une nuit.

Découper la génoise en ronds et les enduire de confiture. Enrober la face des gâteaux au chocolat blanc fondu puis décorer avec des rayures en chocolat noir. Laisser refroidir.





Roulés petits format

رولي بشكل صغير

المقادير:

الجنواز:

- 5 بيضات
- ملعقة صغيرة فاني
- 150غ شكلاط ابيض
- 150غ سكر كلاصي
- ملعقة خميرة
- 50غ شكلاط اسود
- 150غ الدقيق
- كأس كونفتور
- قشرة نصف حامضة

الكريم:

- 400غ كريم فريش
- 100غ شكلاط للتزيين
- 100غ سكر
- ملعقة فاني

الطريقة:

توضع كريم فريش في اناء تخدم بالخلاط الكهربائي، نضيف السكر شينا فشئيا ثم الفاني، تقطع الجنواز 30سنتم على 20 سنتم تدهن بالكريم تثنى حول نفسها نعطيه شكل رولو يذاب الشكلاط نعملو على وجه رولي تقطع الى دوائر صغيرة.

Ingrédients

Génoise :

- 5 œufs
- 150g de farine
- 1 cuillère de levure
- 150g de chocolat blanc
- Zeste d'un demi citron.
- 150g de sucre glace
- 1 cuillère à café de vanille
- 1 verre de confiture
- 50g de chocolat noir

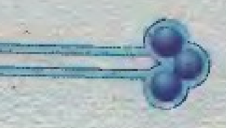
Crème :

- 400g de crème fraîche
- 100g de chocolat pour décorer
- 100g de sucre
- 1 cuillère de vanille.

Préparation

Battre la crème fraîche au batteur électrique en ajoutant le sucre peu à peu, et ensuite la vanille. Découper la génoise en rectangle de 30cm x 20cm. Mettre dessus une couche de crème et plier le biscuit en rouleau. Recouvrir de chocolat fondu sur tous les côtés. Découper en tranches.









Madeleines au chocolat

منضلين بالشكـلاط

المقادير :

- 3 بيضات
- 100غ زبدة
- ملعقة فاني
- 100غ غبرة اللوز
- 150غ شكلاط
- 200غ الدقيق
- 2 خميرة
- 150 سكر
- قشرة حامضة
- ملعقة كبيرة غبرة شكلاط

الطريقة :

يخدم ابيض البيض حتى يصبح مثل الثلج يضاف السكر ثم البيض غبرة اللوز الزبدة الدقيق الخميرة وقشرة الحامض مع الخلط يضاف الدقيق مع الخلط والتحريك بملعقة من الخشب يقسم هذا المزيج الى قسمين يضاف الشكلاط غبرة الى واحد منها تصفف قوالب الورق في صواني مخصصة للمندلين يصب في خليط المندلين بالشكلاط. وكذلك يصب خليط بدون شكلاط.

يطبخ الكل مدة 15 دقيقة

Ingrédients

- 3 œufs
- 100g de beurre
- 1 cuillère à café de vanille
- 100g d'amandes en poudre
- 150g de chocolat
- 200g de farine
- 2sachets de levure
- 150g de sucre
- Zeste d'un citron
- 1 cuillère de chocolat poudre

Préparation

Battre en neige les blancs d'oeufs. Ajouter les jaunes d'œufs, les amandes en poudre, le beurre, le zeste de citron, la farine et la levure, en continuant de mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.

Diviser le mélange en deux et ajouter le chocolat en poudre à l'une des parts. Déposer des barquettes en papier dans le moule à madeleine. Remplir les uns avec le mélange au chocolat et les autres avec le mélange sans.

Faire cuire 15 min au four.





Madeleines aux amandes



منضلين باللوز

المقادير :

- 3 بيضات
- 125غ الدقيق
- ملعقة فاني
- 1/2 ملعقة صغيرة خميرة
- 125غ سكر
- 1 قشرة الحامض
- 4 معالق كبار الزيت

الطريقة :

نضع ابيض البيض في اناء يخلط بالخلاط الكهربائي جيدا حتى يصبح مثل الثلج، يضاف صفر البيض مع الخلط والزيت وقشرة الحامض والفاني مع الخلط واخيرا الدقيق مع استمرار التحريك بمعلقة خشبية يصب هذا المزيج في كؤوس خاصة بالمنضلين تزين بحبات من اللوز تطبخ مدة 10 دقائق بعدما تبرد تزال الكؤوس من الورق وتقدم.

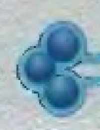
Ingrédients

- 3 œufs
- 125g de farines
- 1 cuillère de vanille
- 1/2 cuillère à café de levure.
- 125g de sucre
- 1 zeste de citron
- 4 cuillère à soupe d'huile

Préparation

Battre en neige les blancs d'œufs avec un batteur électrique. Ajouter les jaunes d'œufs, le zeste de citron et la vanille en continuant de battre. Ensuite, ajouter la farine en mélangeant avec une cuillère en bois. Verser dans des moules en papier et décorer avec les amandes. Faire cuire 10min.

Laisser refroidir et démouler.









Tartes aux amandes

طريطات باللوز

المقادير :

العجين :
- 225غ زبدة
- 1 بيضة
- فاني
- 250غ سكر كلاصي
- قشرة حامضة
- 335غ دقيق
- 100غ زبيب

الطريقة :

العجين : يخلط هذه المقادير في الخلاط وتطلق في قوالب حديدية تدهن بالكونفتور ثم الزبيب.
الحشوة المكونة من 2 معالق دقيق ـ 150غ اللوز ـ 3 أصفر البيض ـ ملعقة خميرة ـ 175 زبدة ـ 150غ سكر كلاصي ـ 2 بيضات ـ ملعقة فاني : تخلط الزبدة، صفار البيض، السكر، 2 بيضات، 2 معالق دقيق، قشرة الحامض، الفاني والخميرة. تخلط بالخلاط الكهربائي جيدا ثم اللوز نضع قليل من الحشوة وسط الطريطات تطبخ مدة 25 دقيقة بعدما تنتضج تدهن بالنباج (Nappage) تزين باللوز.

Ingrédients

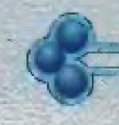
La pâte :
- 225g de beurre
- 1œuf
- La vanille.
- 250g de sucre glace
- Zeste de citron
- 335g de farine
- 100g de raisins secs

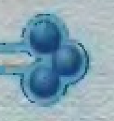
La farce :
- 2 cuillères de farine
- 1 cuillère de levure
- 2 œufs
- 150g d'amandes
- 175g de beurre
- 1 cuillère de vanille.
- 3 jaunes d'œufs
- 150g de sucre glace

Préparation

La pâte : mixer tous les ingrédients. Etendre dans des moules à tartelette. Badigeonner avec la confiture et jeter quelques raisins secs dessus.

La farce : travailler les jaunes d'œufs, le beurre et le sucre. Ajouter les deux œufs entiers, la farine, le zeste de citron, la vanille et la levure. Bien mélanger avec le batteur électrique. Ajouter les amandes. Garnir les tartelettes avec cette farce. Faire cuire 25 min et enduire de nappage. Décorer avec des amandes.









Gâteau aux dattes et aux amandes

حلوة التمر واللوز

المقادير :

• 500غ من التمر
• 1/2 ملعقة قرفة
• 200غ الزنجلان
• 1/2 ملعقة فاني
• 200غ اللوز المقلي

الطريقة :

يطحن التمر بعد غسله يضاف اليه الفاني والقرفة يخلط جيدا نصنع كويرات من التمر تحشى بالزنجلان اللوز مقشور ومقلي ـ تقلب في الزنجلان المغسول والمحمر.

Ingrédients

• 500g d'amandes
• 200g d'amandes
• 1/2 cuillère de vanille
• 200g de graines de sésames.

Préparation

Laver les dattes et les passer à la moulinette. Ajouter la vanille et la cannelle. Bien mélanger et faire des boulettes. Les farcir avec les amandes émondées et frits. Rouler les boulettes dans les graines de sésames grillées.

Gâteau Damier

حلوة شطرنج

المقادير :

- 225غ السكر
- 450غ الزبدة
- 1 خميرة
- 25غ كوبيل
- 2 بيضات
- الدقيق حسب الخليط
- قشرة حامضة محكوكة

الطريقة :

نخلط الزبدة مع السكر جيدا ثم قشرة الحامض والبيض مع الخلط جيدا واخيرا الخميرة والدقيق وتقسم العجينة الى قسمين نضيف النصف الأول شكلاط غبرة تبسط العجين بدون شكلاط على شكل مربع، وكذلك توضع فوقها مربع العجين بالشكلاط تكرر هذه الطريقة مرة ثانية، يعني 2 مربعات بالشكلاط و2 مربعات بدون شكلاط، تقطع على طول 20 سم عرضا و3 سنتم، تبسط العجين البيضاء توضع فوقها اعمدة العجين بالشكلاط ثم تقطع كي يكون عندنا شكل شطرنج تصفف فوق صنية مدهونة، تطبخ مدة 20د تقريبا.

Ingrédients

- 225g de sucre
- 450g de beurre
- 1 sachet de levure chimique
- 25g de caobel.
- 2 œufs
- Farine selon consistance
- 1 zeste de citron râpé

Préparation

Travailler le beurre et le sucre. Ajouter le zeste de citron et les œufs en continuant de mélanger. Enfin, ajouter la farine et la levure. Ajouter du chocolat en poudre à la moitié du mélange. Etendre en carré la pâte sans chocolat. Et couvrir d'un carré de pâte au chocolat. Refaire une deuxième fois. C'est- à-dire deux carré au chocolat et deux carrés sans. Découper la pâte en bandelettes de 20cm x 3cm. Etendre la pâte blanche et déposer dessus les bandelettes de pâte au chocolat, en forme d'échiquier. Dresser sur une tôle huilée. Faire cuire 20min environ.





حلوة بالشكـلاط واللوز (حلوة مارس)

Gâteau au chocolat et aux amandes (gâteau mars)

المقادير :

- 1حوك حليب نستلي
- نصف كلغ شكلاط اسود
- عبار حوك نستلي بالعسل
- نصف كلغ شكلاط ابيض
- 1 كيلو لوز مهرمش محمر

الطريقة :

نضع حليب نستلي في كوكوط نتركه حتى يغلى نضيف الشكلاط ابيض حتى يتحمر مع التحريك بمعلقة خشبية، يضاف اللوز مقشر محمر ومهرمش مع استمرار التحريك حتى يغلى يضاف العسل مع التحريك يرفع من فوق النار نأخذ صينية تدهن بالزيت نفرش بميكة تدهن الزيت يفرغ الخليط في الصينية تطلق تترك حتى تبرد، يدهن الوجه بالشكلاط يترك حتى تبرد يدهن الوجه الآخر بالشكلاط يقطع حسب الرغبة.

Ingrédients

- 1 boîte de lait concentré Nestlé
- 1/2kg chocolat noir
- 1 boîte de lait Nestlé rempli au miel
- 1/2kg chocolat blanc
- 1kg d'amandes concassées et grillées

Préparation

Faire bouillir le lait concentré dans une cocotte. Ajouter le chocolat blanc et remuer jusqu'à ce que le mélange devienne brun. Ajouter les amandes émondées, grillées et concassées. En continuant de remuer, ajouter le miel. Arrêter le feu et couvrir une plaque avec du plastique et huiler. Verser le mélange, étendre et laisser refroidir. Enduire la surface avec du chocolat. Laisser refroidir retourner et enduire l'autre face de chocolat. Découper selon le choix.

Feqqas à la confiture

فقاص بالكـونفتور

المقادير :

- 7 بيضات
- 2 معالق خميرة
- كأس كبير فانتا (Fanta Limonade)
- 100غ فواكه جافة
- 250غ زبدة
- 300غ سكر
- 100غ لوز مقشر

الطريقة :

نخلط جميع المقادير المذكورة تغطى بقطعة من البلاستيك مدة نصف ساعة نأخذ قطعة من العجين نصنع منها اعمدة 40 سنتم عرض 5 سنتم تصفف في صينية مدهونة تطبخ مدة 10 دقائق، تترك حتى تبرد تقطع على شكل فقاص ثم تعاد للتحمير من الوجهين.

Ingrédients

- 7 œufs
- 2 cuillères de levure
- 1grand verre de Fanta
- 100g fruit secs.
- 250g de beurre
- 300g de sucre
- 100g d'amande émonder

Préparation

Mélanger tous les ingrédients. Couvrir de plastique et laisser reposer une demie heure. Faire des bandelettes de 40cm x 5cm. Dresser sur une tôle huilée. Faire cuire 10 min.

Laisser refroidir et découper en forme feqqas puis introduire au four une 2ème fois pour dorer sur les deux faces.



Bâtonnets aux pistaches

أصابع البسطاش

المقادير :

- 1/4 كأس ماء ورد
- 100غ بسطاش
- 500غ الدقيق
- كأس ماء
- شرائح الحامض.
- ملعقة فاني
- 20سل ماء
- 5 بيضات
- الزيت للقلي
- 1/4 كأس ماء الزهر
- 100غ زبدة
- 2 كيسان السكر
- رشة ملح

الطريقة :

نضع الماء في كسرولة فوق نار هادئة تضاف الزبدة، ماء الزهر وماء ورد فاني، يضاف الدقيق مع التحريك بواسطة ملعقة خشبية ثم البيض واحدة تلوى الاخرى، نضع العجين في البوشيط توضع الزيت في مقلة نصنع اصابع تتحمر بعد التحمير توضع في السيرو والمكون من 2 كيسان سكر كأس ماء قطعة الحامض يطبخ مدة 5 دقائق يوضع في صحن التقديم مرشوش بالبسطاش المهرمش.

Ingrédients

- 20cl d'eau
- 5œufs
- huile pour frire
- 1/4 d'un verre de l'eau de rose
- 100g de pistaches
- 500g de farine
- 1verre d'eau
- Tranches de citron
- 1cuillère de vanille
- 100g de beurre
- 2verres de sucre
- une pincée de sel
- 1/4 d'un verre d'eau de fleurs d'oranger

Préparation

Dans une casserole sur un feu doux, mettre l'eau puis ajouter le beurre, et en remuant, l'eau de fleur d'oranger et la vanille. Verser ensuite la farine et enfin les œufs un par un. Remplir une douille du mélange. Faire chauffer l'huile et presser la pâte en bâtonnets dans la poêle. Faire dorer des deux côtés et tremper dans le sirop fait avec deux verres de sucre, 1 verre d'eau et une tranche de citron et cuit 5 min.

Présenter les bâtonnets saupoudrés de pistaches concassées.



Carrés à la noix de coco et confiture — مربعات الكوك والكونفتور

المقادير :

للعجين :
- 125غ الزبدة
- 3/4 كأس كونفتور
- 3/4 كأس الدقيق
- 1/4 كأس سكر
- فريز
- 1 بيضة

للحشوة :
- 2 بيضات مفرقين
- 1/3 كأس سكر كلاصي
- ملعقة صغيرة فاني
- 3 كؤوس كوك

الطريقة :

في مول توضع الزبدة، الدقيق والسكر وكريم باتسري يخلط جيدا، ثم البيض. ثم يصب في اناء مدهون بالزبدة ويدخل للفرن مدة 20 دقيقة، ثم تدهن الكونفتور في الوجه يخدم بياض البيض والفاني والكوك مع الخلط ثم يصب على وجه الحلوة، ويدخل لفرن مدة 15 دقيقة، بعدما يبرد يقطع على شكل مربع.

Ingrédients

Pour la pâte :
- 125g de beurre
- 1 œuf.
- 3/4 d'un verre de confiture de fraises
- 1/4 d'un verre de sucre
- 3/4 d'un verre de farine

Pour la farce :
- 2 œufs séparées
- 1/3 d'un verre de sucre glace
- 1 cuillère à café de vanille
- 3 verres de noix de coco.

Préparation

Dans une terrine, mélanger le beurre, le sucre, la crème pâtissière et la farine. Ajouter ensuite l'œuf en mélangeant bien. Verser dans un moule beurré et mettre au four 20 min. Sortir du four et enduire de confiture. Travailler les blancs d'œufs et ajouter la vanille et la noix de coco. Verser sur la pâte et remettre au four 15 min.

Laisser refroidir et découper en forme de carrés.





Zommita

الزميتا

المقادير:

- 1كلغ سكر
- 1/2 كلغ عسل
- 1/2كلغ زريعة الكتان
- 125غ القرفة البلدية
- ملعقة كبيرة الزعتر
- 1كلغ لوز

- 1 كلغ القمح
- 1كلغ شعير
- 1/4 كلغ نفع
- قليل من الزعفران الحر
- 1/2 كلغ ايلان
- ملعقة كوزة الصحراوية

- 1 كلغ حمص
- 1كلغ زريعة الدلاح
- 1/2 زلفة الزنجلان
- قليل من المسكة الحرة
- 1 كوزة
- 200غ كركاع

الطريقة:

يخلط القمح، الشعير والحمص يحمرومع بعض في الفرن يطحن الكل في مطحنة جيدا، يغسل الزنجلان، زريعة الكتان وايلان يحمر ويطحن ويضاف الكل على الدقيق، يضاف باقي التوابل المذكورة واخيرا السكر المطحون والزبدة والعسل بعدما ذوبناهم نخلط جيدا يقدم في صحن مزين بالكركاع.

Ingrédients

- 1kg de sucre
- 1kg d'orge
- 1/4kg de grains d'anis
- Un peu de safran
- 1/2 kg d'yllane
- 200g de noix

- 1 cuillère à soupe de thym
- 125g de cannelle beldia
- 1/2 bols de graines de sésame
- Un peu de gomme arabique
- 1 noix de muscade
- 1 maniguette (gouza sahraouia)

- 1kg de pois chiches
- 1/2kg de lin
- 1kg de blé
- 1kg de grain de pastèque
- 1kg d'amandes
- 1/2 kg de miel

Préparation

Mélanger le blé, l'orge et les pois chiches. Faire griller au four et moudre finement. Laver les graines de sésame, le lin et yllane. Sécher et faire griller. Ajouter à la première farine. Ajouter les épices mentionnés et enfin le sucre en poudre, le beurre et le miel fondus. Présenter dans un plat et décorer avec des cerneaux de noix.







بتي بان

Petits pains

المقادير :

- 1 كلغ دقيق
- 6 بيضات
- 400غ زبدة
- قليل من الملح
- حامض محكوك
- 150غ سكر
- 200غ شكلاط
- ملعقة كبيرة خميرة خبز
- فاني

الطريقة :

يوضع الدقيق في اناء، يوضع في الوسط جميع المقادير المذكورة يضاف قليل من الحليب الدافئ- اذا تطلب ذلك تترك في مكان محمي من مجرى الهواء- حتى تخمر ويتضاعف حجمهما- تطلق العجينة ثم تثنى مثل الرغيف وتكرر هذه العملية 4 أو 5 مرات ثم تقطع الى (8 ستم /10) ونضع وسط كل مربع قليل من الشكلاط ويلف المربع.

تترك حتى تخمر وتدهن بالبيض وتدخل للفرن مدة 25 دقيقة.

Ingrédients

- 1kg de farines
- 150g de sucre
- Zeste de citron
- Vanille
- 6 œufs
- 200g de beurre
- une pincée de sel
- 1 cuillère à soupe de levure boulangère

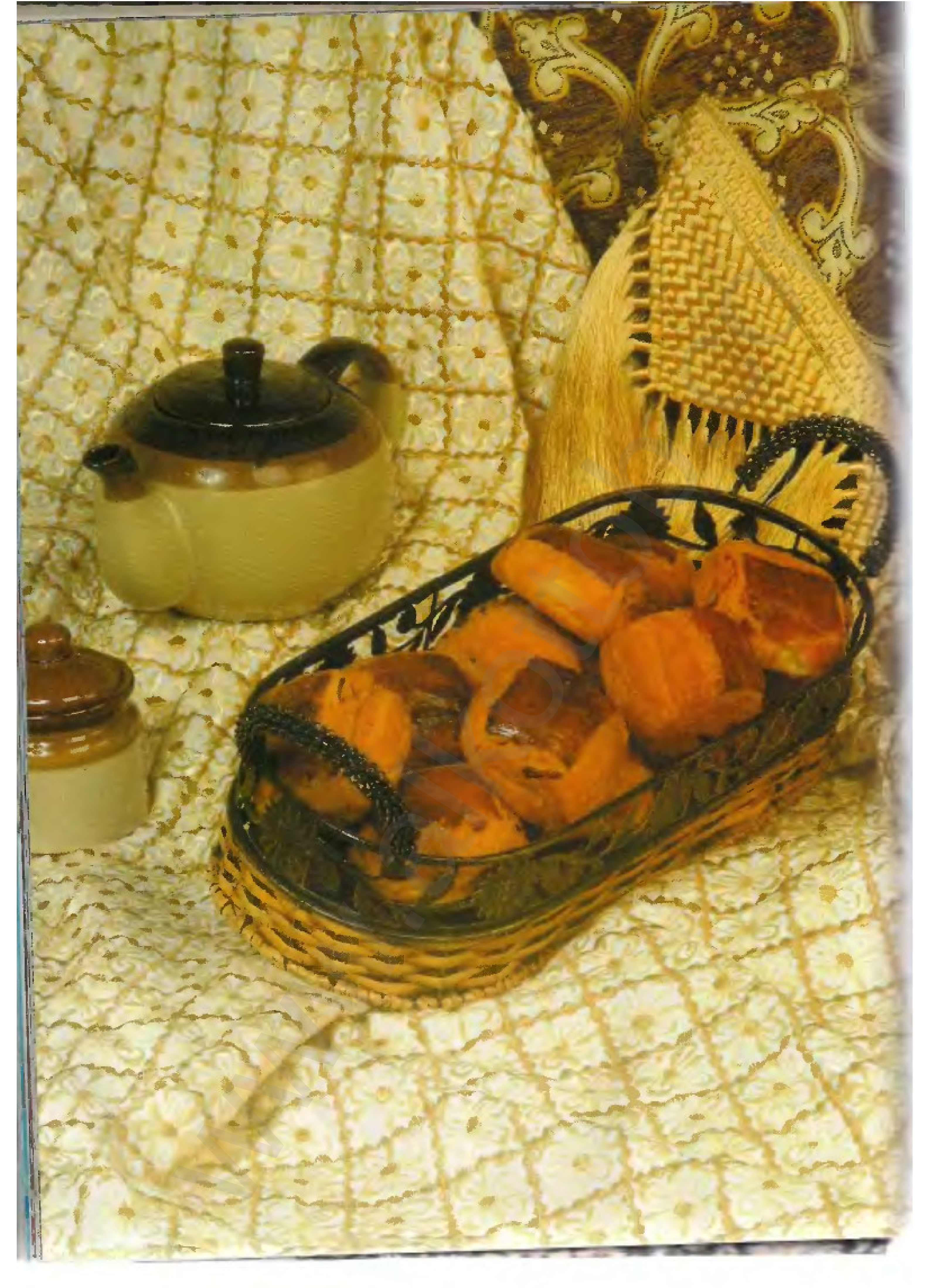
Préparation

Mettre la farine dans une terrine. Faire une fontaine au milieu et y déposer tous les ingrédients. Verser un peu de lait tiède et travailler la pâte. Laisser dans un endroit tiède jusqu'à ce qu'elle double de volume. Etendre la pâte et la plier 4 ou 5 fois. Découper des rectangles de 8cm x 10cm et déposer un morceau au milieu de chaque. Enrouler en petits pains et laisser lever.

Badigeonner d'œuf battu et mettre au four 25min.









Petits pains ronds autrement

الخبيزات بطريقة اخرى

المقادير :

- 4 زلايف دقيق
- خميرة الخبز
- كأس زبدة
- كأس سكر كلاصي
- ملعقة صغيرة من خميرة حلوة
- 3 بيضات
- حبة حلاوة
- كأس حليب
- ملح
- ملعقة زنجلان

الطريقة :

تخلط جميع المقادير المذكورة، يضاف الحليب الدافئ شيئا فشيئا، حتى الحصول على عجينة رخوة شيئا ما ـ تترك حتى تخمر حتى يضاعف حجمها، تعجن العجينة من جديد مدة 5 دقائق، بعد ذلك تصنع منها خبيزات صغيرة تترك مرة أخرى تخمر بعد ذلك تدخل للفرن مدة 20 دقيقة.

Ingrédients

- 4 bols de farine
- Levure boulangère
- 1 verre de beurre
- 3œufs
- 1verre de lait
- 1 verre de sucre glace
- De l'anis vert d'Espagne (habbat hlaoua)
- 1 cuillère à café de levure pâtissière
- 1cuillère de graines de sésame
- Une pincée de sel

Préparation

Mélanger tous les ingrédients et ajouter le lait tiède peu à peu jusqu'à obtenir une pâte assez molle. Laisser lever jusqu'à ce qu'elle double de volume. Pétrir la pâte à nouveau pendant 5min et faire des petits pains ronds.

Laisser lever et mettre au four 20min.

Pains aux fruits secs

خبز بالفواكـــه

المقادير :

العجين :
- 500غ دقيق
- 1 بيضة
- 75غ زبدة
- قليل من الملح
- ملعقة كبيرة خميرة
- كأس حليب صغير

الحشوة :
- كأس صغير كونفتور فريز
- 75غ كوك
- 100غ فواكه جافة
- 75غ اللوز
- 75غ كركاع
- 75غ زبيب
- 200غ زبدة

الطريقة :

تخلط جميع المقادير المذكورة، تعجن بالحليب الدافئ وتدلك حتى تصبح رخوة شيئا ما، تصنع من هذه العجينة 12 كويرة صغيرة. تطلق الاولى مثل الرغيف، تدهن بالزبدة، ثم تدهن بنصف مقدار الكونفتور، ويرش فوقها نصف مقدار الفواكه، ثم تثنى العجينة مثل الرغايف بعد ذلك تطلق العجينة الثانية وتدهن كذلك بالزبدة وتوضع وسطها العجينة اللاولى وتكرر هذه الطريقة الى آخر الكويرة (6) وكذلك بالنسبة لستة كويرات الباقية، توضع مدة 2 ساعات.

ويدهن الوجه بالبيض وتدخل للفرن مدة 25 دقيقة، تقطع حسب الرغبة.

Ingrédients

La pâte :
- 500g de farine
- 1œuf
- 75g de beurre
- Une pincée de sel
- 1 cuillère à soupe de levure
- 1 petit verre de lait.

Pour la farce :
- 100g de fruits secs
- 75g de noix coco
- 1 petit verre de confiture de fraises
- 75g d'amandes
- 75g de noix
- 75g de raisins secs
- 200g de beurre

Préparation

Mélanger tous les ingrédients et travailler la pâte avec du lait tiède. Elle doit être assez molle. Faire12 petites boules de pâte. Etendre la première boule à la façon des rghaifs. Enduire de beurre et la moitié de la confiture. Saupoudrer de la moitié des fruits secs et plier sous forme de rghifa. Etendre ensuite la deuxième boule. Enduire de beurre et déposer au milieu la première rghifa et plier. Recommencer l'opération jusqu'à la 6ème boule. Faire un deuxième pain avec les 6 autres boules. Déposer les 2 pains sur une tôle et arroser la surface avec du beurre. Laisser lever 2 heures.

Enduire d'œuf battu et mettre au four 25 min. Découper selon le choix.



Croissants

كرواصا

المقادير :

- 150غ لوز
- قليل سكر كلاصي
- 2 معالق سكر كلاصي
- 4 ملاعق عسل
- قشرة حامضة محكوكة
- بيضة للدهن

الطريقة :

نفس مقادير وطريقة (Petit Pain) لكن بعدما تطلق العجين بالمدلك آخر مرة على شكل مستطيل، تقطع الى مثلثات توضع ملعقة من خليط اللوز في جوانب المثلث يلف حول نفسه مع اعطائه شكل هلال تترك لتخمر تدهن بالبيض تدخل للفرن مدة 25 دقيقة.

Ingrédients

- 150g d'amandes
- Un peu de sucre glace
- 2 cuillères de sucre glace
- 4 cuillères de miel
- Zeste de citron
- 1 œuf pour badigeonner.

Préparation

Même ingrédients et même préparation que les petits pains. Après avoir étendu la pâte pour la dernière fois en rectangle, la découper en triangles. Déposer une cuillerée de farce sur les côtés du triangle et l'enrouler pour lui donner la forme d'un croissant. Laisser lever et badigeonner d'œuf battu.

Mettre au four 25min.





Beignets aux fruits secs

اسفنج بالفواكه

المقادير :

- 2 زلايف كبار دقيق
- كأس حليب
- خميرة خبز
- 100غ زبيب
- فاني
- كأس صغير زبدة
- 3 ملاعق كبار سكر
- 2 بيضات كبار
- كونفتور التوت
- 100غ كركاع
- ملح

الطريقة :

تخلط جميع المقادير المذكورة حتى تصبح ملساء توضع في مكان دافئ لتخمر بعد ذلك تبسط وتقطع على شكل اسطوانات، في وسط الاسطوانة توضع ملعقة من الكونفتور ثم ملعقة من الفواكه، توضع فوقها اسطوانة اخرى تلصق الحواشي بقليل من الماء زهر مع الضغط عليها بالاصابع تترك لتخمر مدة ساعة ونصف تقلى في الزيت يدهن الوجه بالكونفتور ويرش بالسكر الكلاصي.

Ingrédients

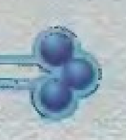
- 2 grands bols de farine
- 1 verre de lait
- Levure chimique
- 100g de raisin secs
- De la vanille
- 1 petit verre de beurre.
- 3 cuillère à soupe de sucre
- 2 grands œufs
- Confiture de cerise
- 100g de noix
- Sel

Préparation

Mélanger tous les ingrédients pour obtenir une pâte lisse. Laisser lever dans un endroit tiède. Ensuite étendre la pâte et la couper en ronds. Au milieu de chaque rond, mettre une cuillerée de fruits secs (raisins et noix). Couvrir avec un autre rond. Mouiller les bords et coller en pressant avec les doigts. Laisse lever 1 heure et demi. Frire dans l'huile.

Badigeonner la face des beignets avec la confiture et saupoudrer de sucre glace.







Beignets à l'ananas

دوائر العجين بالاناناس

المقادير :

- 50غ الزبدة
- ملعقة صغيرة خميرة
- 1 فاني
- 2 بيضات
- 2 ملاعق كبار سكر
- 125غ دقيق
- 2 ملاعق حليب

الطريقة :

تخلط جميع المقادير المذكورة، تساس فيها دوائر الاناناس تلقى في الزيت حتى تتحمر من الوجهين، بعد ذلك ترش بالكوك.

Ingrédients

- 50g de beurre
- 1 cuillère à café de levure
- 1 sachet de vanille
- 2 œufs.
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 125g de farine
- 2 cuillères de lait

Préparation

Mélanger tous les ingrédients et y tremper les rondelles d'ananas. Faire dorer des deux côtés dans l'huile et saupoudrer de noix de coco.



Boyos autrement

بويوس بطريقة اخرى

المقادير :

- 1 بيضة
- ربع لتر ماء مع حليب
- 1/2 كأس سكر
- فاني
- كأس صغير زيت وزبدة
- 500غ دقيق
- ملح
- خميرة العجين

الطريقة :

يضع الدقيق وتصنع حفرة وسطه يضاف كل من الزيت والزبدة ثم الملح والسكر، الفاني والخميرة بعد ذلك الحليب والماء الدافئ، تعجن العجينة، تدلك حتى تصبح لينة شيئا ما. ثم تدهن بالزيت وتقسم الى 25 قطعة متساوية، نضع بكل قطعة بويو على هذا الشكل ⬭ يترك ليخمر مدة ساعة بعد ذلك يشق بالسكين في الوجه ويدهن بالبيض ويرش بالسكر كلاصي يطبخ في الفرن حتى يتحمر من الوجهين.

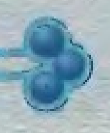
Ingrédients

- 1 œuf
- 1/2 litre d'eau et de lait
- 1/2 verre de sucre
- La vanille
- 1 petit verre d'huile et beurre
- 500g de farine
- Sel
- De la levure boulangère.

Préparation

Faire une fontaine au milieu de la farine. Y verser l'huile, le beurre, le sel, le sucre, la vanille et la levure boulangère. Ajouter ensuite le lait et de l'eau tiède. Travailler la pâte pour qu'elle devienne assez lisse. Enduire d'huile et découper en 25 morceaux égaux. Former avec chaque morceau un boyo en forme suivante ⬭. Laisser lever une heure. Fendiller la face avec un couteau et badigeonner d'œuf battu et saupoudrer de sucre glace. Faire cuire au four et laisser dorer des deux côtés.





Brioche à tête

بريوش

المقادير :

- 500غ دقيق
- 2 ملاعق سكر
- 200غ زبدة
- 5 بيضات
- ملعقة خميرة
- قليل من الحليب
- قليل الملح

الطريقة :

يخلط الدقيق مع الخميرة وقليل من الماء الدافئ، ثم يضاف السكر. الملح والبيض يخلط الكل جيدا يضاف الحليب حتى نحصل على عجينة خفيفة شيئا ما، تقسم العجينة الى قسمين وتترك لتخمر مدة 4 ساعات، ثم يدهن المول بالزيت وترش بالدقيق، ونضع وسطها قطعة كبيرة من العجين، ويدهن الوجه بالبيض وفوقها قطعة اخرى صغيرة من العجين ثم تدخل الفرن مدة 40 دقيقة.

Ingrédients

- 500g de farine
- 2 cuillères de sucre
- 200g de beurre
- 5 œufs.
- 4cuillère de levure
- Un peu de lait
- Un peu de sel

Préparation

Mélanger la farine et la levure avec un peu d'eau tiède. Ajouter ensuite le sucre, le sel et les œufs. Bien mélanger le tout et ajouter le lait. Continuer à pétrir pour obtenir une pâte assez légère. Diviser la pâte en deux (une part plus grande que l'autre) et laisser lever quatre heures. Huiler et fariner un moule. Déposer la grande part de la pâte, badigeonner d'œuf battu et poser dessus l'autre part. Mettre au four 40 min.





Petits pains ronds au sésame

خبيزات بالزنجلان

المقادير :

- نفس مقادير البيوس

الطريقة :

وكذلك نفس الطريقة بالاضافة الى 2 ملاعق من النافع و2 ملاعق حبة حلاوة ثم الزنجلان تضاف الى العجين، بعدما تدلك العجينة تصنع كويرات صغيرة، تترك لتخمر بعد ذلك تدهن بالبيض وترش بالزنجلان وتدخل للفرن مدة 20 دقيقة.

Ingrédients

- Les mêmes ingrédients que les Boyos

Préparation

Aussi la même préparation que les Boyos, en ajoutant 2 cuillerées d'anis et 2cuillerées d'anis vert d'Espagne et du sésame à la pâte. Après avoir pétri la pâte, la découper en petites boules. Laisser lever, badigeonner d'œuf battu et saupoudrer de sésame. Mettre au four 20 min.



Shneik (Pains aux raisins)

اشنايـك

المقادير :

- نفس المقادير بتي بان

يضاف :
- 100غ الفروي سيك
- 200غ كريم باتسري
- 50غ الزبيب

الطريقة :

نأخذ عجين بتي بان أنظر صفحة (102) تطلق فوق مائدة مرشوشة بالدقيق، تقسم الى قسمين كي يكون حجم اشنيك صغير يدهن بالكريم باتسري، يضاف فروي سيك، الزبيب تثنى على شكل رولو، توضع في كونجلتور مدة 1/2 ساعة تقطه تطبخ مدة 20 دقيقة تقريبا يدهن الوجه بالكونفتور يرش باللوز مهرمش.

Ingrédients

- Les mêmes ingrédients que les Petits Pains

En ajoutant :
- 100g de fruits secs
- crème pâtissière.
- 50g de raisins secs

Préparation

Utiliser la même pâte que pour les petits pains (p.102). Etendre sur un plan saupoudré de farine. Etendre la pâte et la diviser en deux pour que le shneik soit petit. Enduire de crème pâtissière, ajouter les fruits secs et les raisins. Enrouler et mettre au congélateur. Découper et faire cuire 20min environ.

Enduire la surface de confiture et saupoudrer d'amandes concassées.





Pizza aux aubergines

بيتزا بالبندنجان

المقادير :

- 400غ من العجين المورق
- 200غ جبن
- 2 فصوص الثوم
- 1 ورقة سيدنا موسى
- ابزار
- 300غ طماطم
- 300غ البدنجان
- ملح
- 3 ملاعق كبار زيت العود

الطريقة :

نطلق العجين المورق في مول 30سنتم تطبخ مدة 15 دقيقة تترك جانبا، نطحن الطماطم يضاف لها زيت العود، الثوم المحكوك ابزار والملح، ورق سيدنا موسى فوق نار متوسطة مع التحريك حتى تنضج تترك جانبا يقطع البادنجان على شكل دوائر يساس في الدقيق القمح نصبف قليل من الملح يقلى في الزيت الغليان نأخذ دائرة العجين المورق ندهن بصلصة الطماطم نصفف دوائر البدنجان فوق الصلصة ترش بالفرماج المحكوك تطبخ مرة اخرى.

Ingrédients

- 400g de pâte feuilletée
- 200g de fromage frais
- 2 gousses d'ail
- Feuille de laurier
- Poivre.
- 300g de tomates
- 300g d'aubergines
- Sel
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive

Préparation

Etendre la pâte et foncer un moule de 30cm. Faire cuire 15min et laisser de côté. Mixer les tomates et ajouter l'huile d'olive, l'ail écrasé, sel et poivre, une feuille de laurier, sur un feu moyen. Laisser cuire en remuant de temps en temps. Couper les aubergines en rondelles. Mettre dans la farine de blé à laquelle on a ajouté un peu sel. Faire frire dans l'huile bien chaude. Etendre le coulis de tomates sur la pâte et déposer les rondelles d'aubergines dessus. Saupoudrer de formage râpé. Remettre au four.







Pizza en forme de shneik

بيتزا على شكل شنايك

المقادير :

- 500غ عجين المورق
- 300غ البصل
- حوك التون (Thon)
- 200غ الفروماج
- 200غ الكشير (cachaire)
- 100غ الزيتون

الطريقة :

نأخذ العجين المورق تقسم الى قسمين. تطلق الاولى فوق مائدة مرشوشة بالدقيق تدهن بصلصة الطماطم، انظر اعداد صفحة (116) نضيف البصل مقطع الى شرائح مقلي ثم الكشير المحكوك والتون والزيتون مقطع الى قطع صغيرة واخيرا الفروماج المبشور تثنى العجينة المورقة مثل رولو يترك في الثلاجة مدة 1/2 ساعة تقطع الى دوائر وهكذا بالنسبة للعجين المتبقية تصفف في صينية تطبخ مدة 25 دقيقة او حتى تتحمر.

Ingrédients

- 500g de pâte feuilletée
- 300g d'oignon
- Une boîte de thon
- 200g de fromage frais
- 200g de cachère
- 100g d'olive.

Préparation

Diviser la pâte en deux. Etendre la première part sur un plan saupoudré de farine. Garnir avec une sauce tomate (voir préparation p. 116). Ajouter les oignons émincés et frits, puis le cachère râpé, le thon, les olives découpées en petits morceaux et enfin le formage râpé. Enrouler la pâte et laisser au réfrigérateur une demi heure. Découper en rondelles et dresser sur une tôle. Faire cuire 25 min. La pizza doit être dorée.








Pizza au poulet

بيتزا بالدجاج

المقادير :

- 250غ الدقيق
- زيت الزيتون
- قليل من خميرة الخبز
- الزعتر
- 300غ هبرة الدجاج
- 100غ الزيتون
- ملعقة زبدة كبيرة
- 1 بيضة
- قليل من الملح
- ملعقة خميرة حلوة
- 1 نسمة الدجاج
- 2 معالق زيت الزيتون

الطريقة :

تخلط جميع المقادير المذكورة بالحليب الدافئ، تكون العجينة خفيفة شيئا ما مثل (السفنج) تترك حتى تخمر ويضاعف حجمها نطلق فوق مائدة مرشوشة بالدقيق تقطع الى دوائر صغيرة تطبخ مدة 5 دقائق تقريبا.

في كسرولة توضع هبرة الدجاج مقطعة الى قطع صغيرة ثم زيت الزيتون واخيرا مكعب الدجاج وكأس من الماء يترك فوق نار متوسطة مدة 20د نأخذ قطع الدجاج تخلط مع الصلصا انظر اعداد الصلصة صفحة (116) نأخذ ملعقة من صلصة الدجاج توضع وسط الدوائر تزين بالفرماج والزيتون وتقدم.

Ingrédients

- 250g de farine
- Huile d'olive
- un peu de levure boulangère
- Du thym
- 300g de blanc de poulet
- 1 cuillère à soupe de beurre
- 1 œuf
- Un peu de sel
- 1 cuillère de levure pâtissière
- Bouillon de poulet

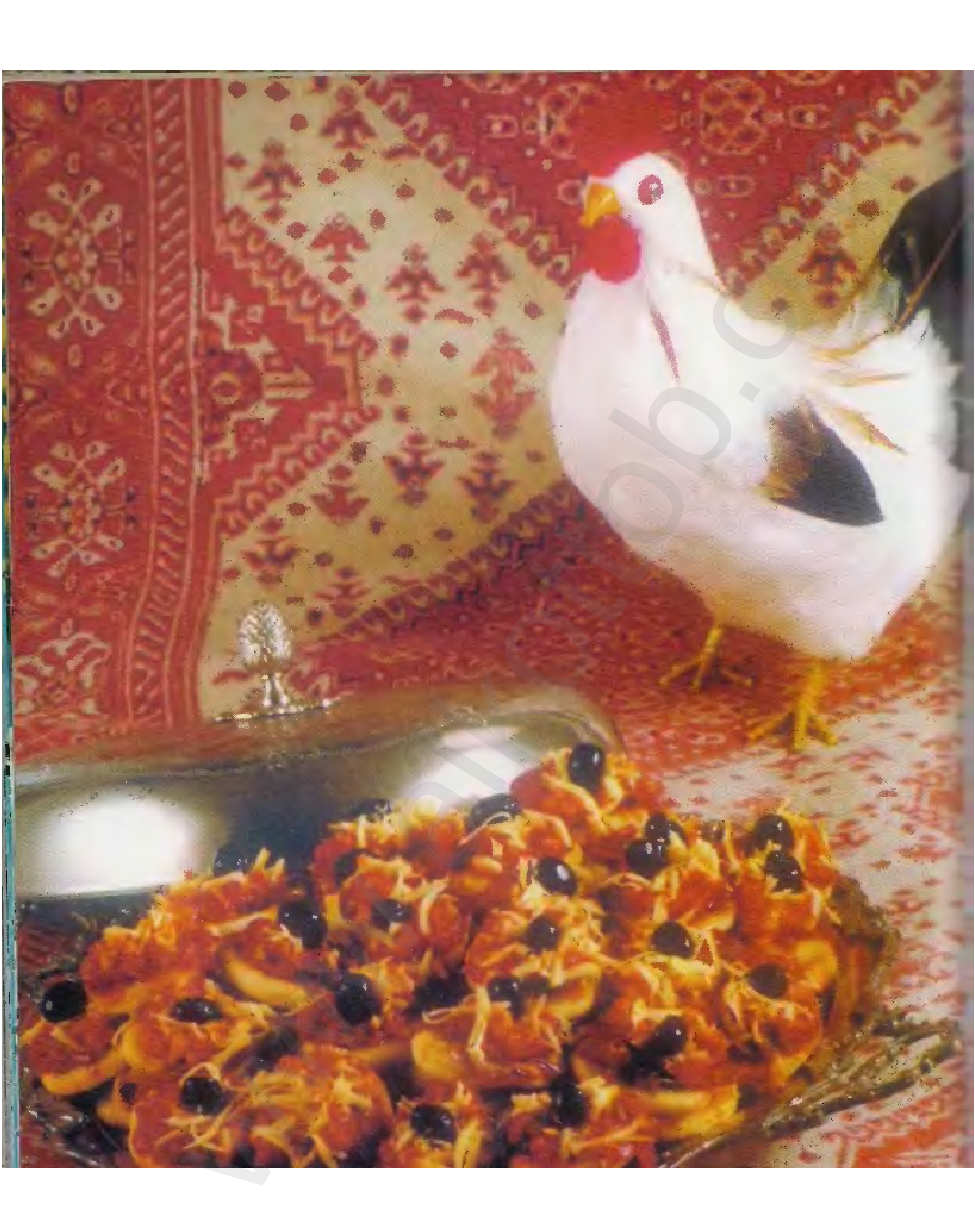
Préparation

Travailler tous les ingrédients avec un peu de lait tiède, la pâte doit être assez molle. Laisser lever et doubler de volume. Etendre sur une planche farinée et découper en rondelettes. Faire cuire 5 minutes environ.

Dans une casserole, mettre la viande de poulet coupée en dés, l'huile d'olive, un cube de bouillon de volaille et 1 verre d'eau. Laisser sur un feu moyen pendant 20 minutes. Mélanger ensuite avec la sauce (p 116). Garnir les rondelettes de pâte avec et saupoudrer de fromage râpé et arroser avec 1 filet d'huile.







Génoise au chocolat

جنواز بالشكلاط

المقادير :

- 4 بيضات
- 150غ الدقيق
- ملعقة خميرة
- 200غ كريم فريش
- 150غ السكر
- ملعقة صغيرة فاني
- 2 معالق كاوبيل
- كأس صغير سيرو (sirop)

الطريقة :

يخدم ابيض البيض حتى يصبح مثل الثلج يضاف السكر مع الخلط ثم اصفر البيض الخميرة الفاني واخيرا الدقيق المخلوط مع كاوبيل يدهن اناء بالزيت مرشوش بالدقيق يصب فيه الخليط يطبخ لمدة 15 دقيقة بعدما تبرد تقسم الى قسمين تسقى بالسيرو وتدهن بالكريم توضع الطبقة الثانية تسقى بالسيرو ونضع الكريم في البوشيط (pochette) تزين الجوانب الحلوة يوضع البيض المسلوق في الوسط مزين بحبيبات ملونة.

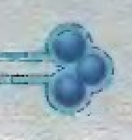
Ingrédients

- 4 œufs
- 150g de farine
- 1 cuillère de levure
- 200g de crème fraîche
- 150g de sucre
- 1 cuillère à café de vanille
- 2cuillères de Caobel
- 1 petit verre de sirop

Préparation

Battre les blancs d'oeufs en neige. Ajouter le sucre en continuant de battre puis les jaunes d'oeufs, la levure, la vanille et enfin la farine mélangée au chocolat en poudre. Huilé et fariné un moule et y verser le mélange, faire cuire 15 minutes. Laisser refroidir et diviser en deux, arroser de sirop et enduire de crème, couvrir avec la deuxième tranche, arroser de sirop et remplir un douille avec la crème pour décorer les bords du gâteau. Enrober des oeufs durs de perles multicolores et déposer au milieu.







Baba

بـــابـــا

المقادير :

- 200غ الدقيق
- 2 معالق صغار سكر
- 3 بيضات
- ملعقة صغيرة خميرة الخبز
- قليل من الملح
- 80غ الزبدة الذائبة

السيرو:
- نصف لتر ماء
- ملعقة فاني
- 1 حامضة
- 250 سكر
- ملعقة عصير الحامض
- 200غ الفريز
- كأس كونفتور

الطريقة :

نضع الدقيق في اناء وفي الوسط نضع كل من السكر، الملح، الخميرة مع الماء والبيض نخلط هذه العناصر جيدا تترك مدة 30 دقيقة، حتى يضاعف حجمها ثم تضاف الزبدة الذائبة مع الخلط جيدا بملعقة من خشب، تترك مرة ثانية مدة 1/4 ساعة تدهن لمول الخاص بالبابا، نضع فيها قليل من العجين، تطبخ مدة 20 دقيقة تقريبا.

يطبخ السكر مع الماء والحامض والفاني تسقى بها الباب بعدما تنضج تزين بالفريز وقطع الحامض.

Ingrédients

- 200g de farine
- 1 pincée de sel
- 1 cuillère à café de levure boulangère
- 3 œufs
- 2 cuillères à café de sucre
- 80g de beurre fondu

Sirop :
- 1/2 litre d'eau
- 1cuillère de vanille
- 1 cuillère de jus de citron.
- 250g de sucre
- 1 cuillère de vanille

Préparation

Faire une fontaine au milieu de la farine et y mettre le sucre, le sel, la levure, les œufs et l'eau. Bien travailler le tout et laisser lever 30 min pour que la pâte double de volume. Ajouter ensuite le beurre fondu en mélangeant bien avec une cuillère en bois. Laisser reposer encore 15 min. Huiler le moule à baba et mettre un peu de mélange et introduire au four 20 minutes environ. Préparer le sirop avec le sucre, l'eau, le jus de citron et la vanille sur un feu doux.

Arroser le baba avec ce sirop et le décorer avec les fraises et les tranches de citron.







Tarte au citron

طرطا الحامض

المقادير :

للعجين :
- 125غ سكر كلاصي
- 1 بيضة
- 125غ الزبدة
- الدقيق حسب الخليط
- قليل فاني

للحشوة :
- 2 برتقالات
- 3 معالق كبار ميزنا
- نصف لتر ماء
- 2 حامضات
- 4 أصفر البيض
- 50غ شكلاط
- قشرة 2 حامضات
- 150غ السكر

الطريقة :

العجين : تخلط الزبدة مع السكر، الفاني، 1 بيضة واخيرا الدقيق نطلق العجين على مول خاص بالطرطات تطبخ مدة 20 دقيقة لترك جانبا.

الحشوة : نأخذ كسرولة يوضع فيها كل من صفر البيض، السكر، قشرة الحامض والعصير يخلط جيدا تضاف اليه ميزينا (Maizina) مع الخلط ثم عصير البرتقال واخيرا الماء يوضع فوق نار متوسطة مع التحريك لمدة 5 دقائق، تصب كريم الحامض فوق العجين تترك حتى تبرد، تزين بشرائح الحامض على الجوانب ثم يذاب الشكلاط يكتب وسطها (Tarte au citron).

Ingrédients

Pâte :
- 125g de sucre glace
- un peu de vanille
- La farine selon la consistance
- 125g de beurre
- 1œuf

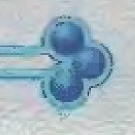
Farce :
- 2 oranges
- Zeste de 2 citrons
- 4 jaunes d'œufs
- 1/2 litre d'eau
- 2 citrons
- 3 cuillères à soupe de maïzena
- 150g de sucre
- 50g de chocolat.

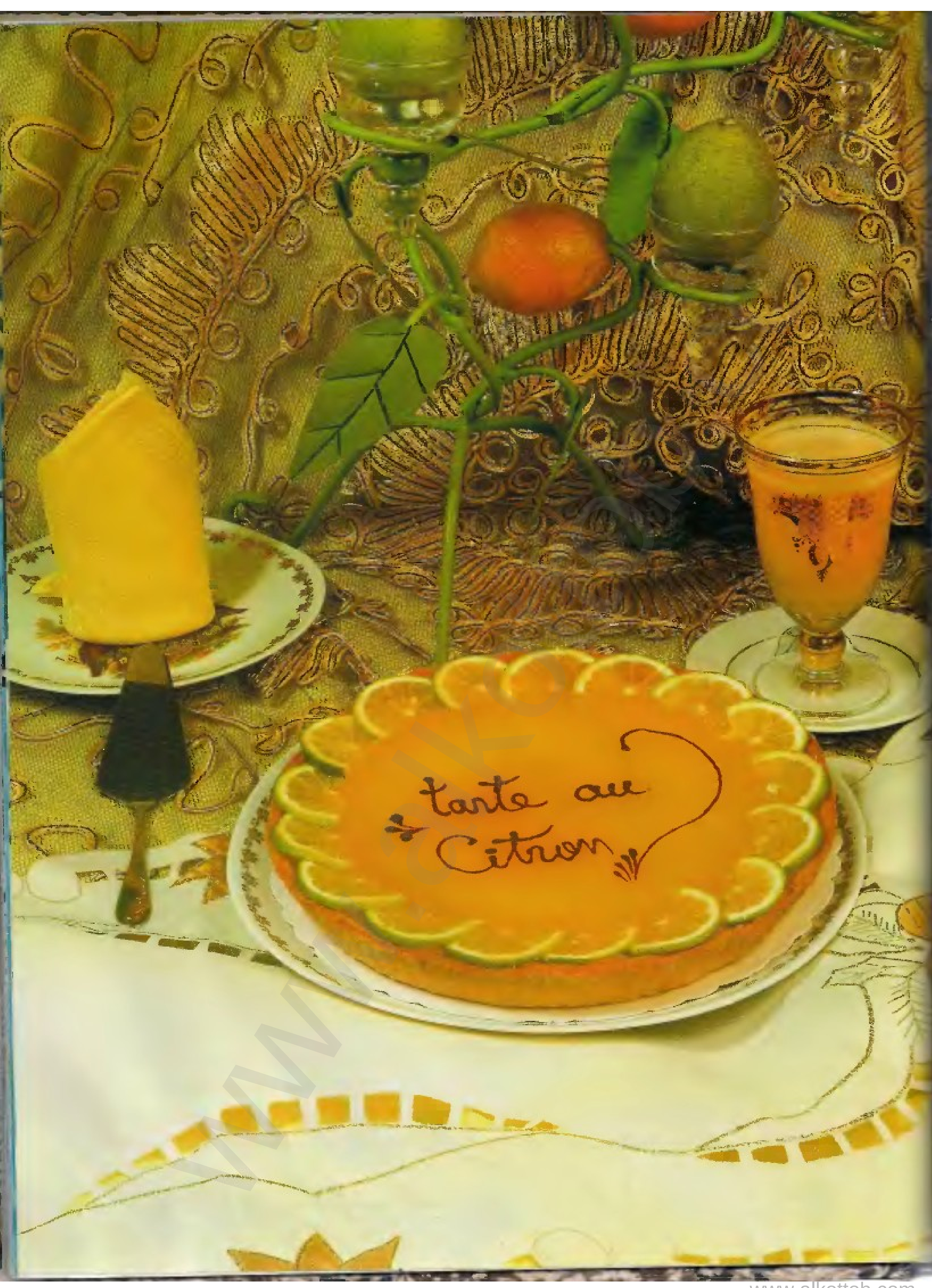
Préparation

La Pâte : Travailler le beurre, le sucre, la vanille et 1 oeuf, ajouter enfin la faine. Eteindre la pâte et foncer un moule à tarte. Faire cuire 20 mil et laisser de côté.

La farce : Dans une casserole, mettre les jaunes d'œufs, le sucre, le zeste et le jus de citron. Ajouter le maïzena en mélangeant bien, ensuite le jus d'orange et enfin l'eau. Mettre sur un feu moyen et remuer 5 minutes. Verser de citron sur la pâte et laisser refroidir. Décorer avec de fines tranches de citron et écrire «Tarte au citron» au milieu en utilisant du chocolat fondu.






tarte au
Citron

Tarte au cerises et la crème

طرطا حب ملوك وكريم

المقادير :

- 6 بيضات
- 250غ الدقيق
- ملعقة خميرة
- 100غ حب الملوك
- 250غ سكر
- ملعقة صغيرة فاني
- قشرة الحامضة
- 2 معالق كوبيل
- 50غ شكلاط مبشور
- 1/2 كلغ كريم شانتي

سيرو :
- كأس من ماء
- 2 كيسان كبار السكر كلاصي
- قطعة حامض

الطريقة :

يخدم بياض البيض جيدا حتى يصبح مثل الثلج يضاف السكر شيئا فشيئا بواسطة الخلاط الكهربائي ثم صفار البيض، الخميرة والفاني يخلط كوبيل مع الدقيق نضيفه للخليط مع التحريك بملعقة خشبية. يدهن مول 25 سنتم بالزبدة يرش الدقيق يفرغ فيه الخليط يطبخ مدة 25 دقيقة تقريبا بعدما يبرد يسقى بالسيرو ويدهن الوسط والوجه والجوانب بالكريم تزين بالشكلاط المبشور من الجوانب نضع كريم في بوشيط نضع شكل وريدات توضع فوقها حبات حب الملوك تقدم

اعداد السيرو : يطبخ السكر والماء مع قطعة الحامض مدة 5 دقيقة تسقى بها الطرطا.

Ingrédients

- 6 œufs
- 250g de farine
- 1 cuillère de levure
- 100g de cerises.
- 250g de sucre
- 1cuillère à café de vanille
- le zeste d'un citron
- 2cuillères de Caobel
- 50g de chocolat râpé
- 1/2 kg de crème chantilly

Sirop :
- Un verre d'eau
- 1 Tranche de citron
- 2 grand verres de sucre glace

Préparation

Battre les blancs d'œufs en neige avec le batteur électrique et ajouter ensuite les jaunes d'œufs, la levure, la vanille enfin mettre la farine et le chocolat en poudre mélangés, en remuant avec une cuillère en bois. Beurrer un moule de 25 cm et le saupoudrer de farine. Verser le mélange de dans et faire cuire 25 minutes environ. Laisser refroidir et arroser avec le sirop. Enduire le milieu et les bords avec la crème et décorer ces derniers avec du chocolat râpé.







Cake au pyramide

كيكة الأهرام

المقادير :

- 10 بيضات
- 2 معالق كوبيل
- قشرة الحامض
- 250غ سكر
- 1/2 ملعقة خميرة
- 250 غ دقيق
- فاني

الكريم : • 1/2 كريم شنتي • ملعقة فاني • 100غ سكر

السيرو : • 2 كيسان سكر • كأس ماء

الطريقة :

يخدم البيض حتى يصبح كالثلج يضاف السكر شيئا فشيئا مع الخلط المستمر يضاف كل من قشرة الحامض الخميرة الفاني مع الخلط جيدا يقسم هذا المزيج الى قسمين نضيف الكاوبيل للنصف الأول مع 125غ الدقيق وكذلك 135غ الدقيق للنصف الثاني مع التحريك بملعقة خشبية نأخذ صينية كبيرة الحجم نفرش بورق الزبدة يصب فوقها خليط الجينواز في النصف من الصينية وفي النصف الآخر يصب جنواز بكوبيل يطبخ مدة 10 دقائق. بعد ذلك يقطع على شكل مستطيلات على طول 40 سنتم و12 سنتم في العرض نسقي بالسيرو وندهن بالكريم شنتي طبقة فوق طبقة اخرى مثل الشكل الموجود في الصورة وتزين حسب الرغبة.

Ingrédients

- 10 œufs
- 2 cuillères de caobel
- zeste de citron.
- 250g de sucre
- 1/2 cuillère de beurre
- 250g de farine
- Vanille

Crème : • 1/2 crème chantilly • 1 cuillère de vanille • 100g e sucre

Sirop : • 2 verres de sucre • 1 verre d'eau.

Préparation

Battre les blancs d'oeufs en neige. Ajouter le sucre peu à peu en continuant de battre. Puis le zeste de citron, la levure et la vanille. Diviser le mélange en deux. A une moitié ajouter 125g de farine et à l'autre, 125g de farine et le chocolat en poudre, en remmenant avec une cuillère en bois. Couvrir une grande tôle de papier glacé et verser sur un côté la génoise au chocolat et sur l'autre côté la génoise sans chocolat. Faire cuire 10 min. Découper en 3 rectangles de 40cmx12cm. Arroser avec le sirop et enduire de crème. Plier la génoise en forme de pyramide (voir photo) et décorer selon le choix.







Tarte aux fruits

طرطا الفواكه

المقادير :

- 1/2 كلغ عجين صبلي
- فاني
- 300غ الخوخ
- 3 معالق كبار نباج
- 1/2 كلغ كريم باتسيير
- 300غ كيوي
- 300غ حب الملوك احمر واخضر

الطريقة :

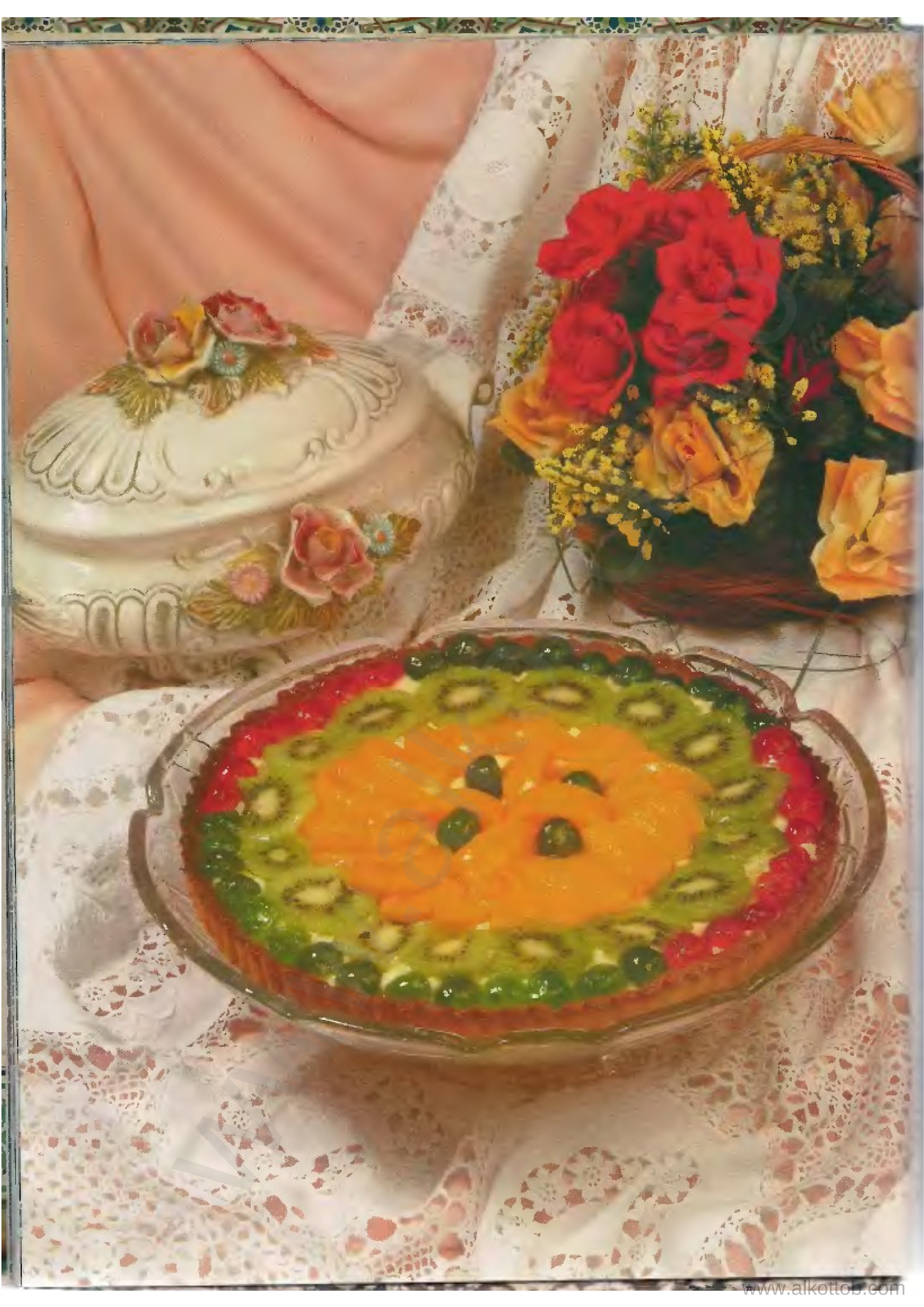
تطلق عجينة صبلي في مول خاص بالطرطة تطبخ مدة 20 دقيقة تقريبا بعدما تبرد تفرغ الكريم يصفف في الجوانب حب الملوك ثم كيوي واخيرا الخوخ تدهن وجه الطرطة بالنباج.

Ingrédients

- 1 kg de pâte sablée
- Vanille
- 300g de pêche
- 3 grandes cuillères de nappage
- 1/2 kg de crème pâtissière
- 300g de kiwis
- 300g de cerises (vertes et rouges)

Préparation

Etendre la pâte sablée et foncer un moule à tarte. Faire cuire 20 minutes environ. Laisser refroidir et couvrir d'une couche de crème pâtissière. Décorer les bords avec les cerises, puis en allant vers l'intérieur, les kiwis et enfin les poires au milieu. Enduire la surface de nappage.





Tarte génoise à la crème

طرطا الجنواز والكريم

المقادير :

- 2 طبقات من الجنواز
- كأس صغير كونفتور
- كأس من السيرو (Sirop)
- 400غ كريم فريش
- كأس صغير نباج (Nappage)

الطريقة :

نأخذ طبقة الجنواز تسقى بالسيرو ثم تدهن بالكريم فريش توضع فوقها الطبقة الثانية تسقى هي الاخرى بالسيرو ونضع خطوط على شكل مثلث انظر الصورة، تحشى بالنباج والاخرين بالكونفتور وتقدم.

Ingrédients

- 1 génoise en deux couches
- 1 petit verre de confiture
- 1 verre de sirop.
- 400g de crème fraîche
- 1 petit verre de nappage

Préparation

Prendre une couche de génoise et arroser avec du sirop. Enduire de crème fraîche. Déposer dessus la deuxième couche et l'arroser aussi avec du sirop. Remplir une poche-douille avec la crème fraîche et dessiner des quartiers sur la surface. Remplir les quartiers de nappage et de confiture en alternance.



Tarte au amande

طرطا اللوز

المقادير :

- 400غ عجين صبلي
- 300غ اللوز
- 150غ الكركاع
- 100غ الزبدة
- 200غ فروي سيك
- 100غ كونفتور مشمش
- 150 الزيت
- ملعقة فاني
- 150غ سكر كلاصي

الطريقة :

تطلق العجينة في اناء خاص بالطرطا، تطبخ مدة 15 دقيقة بعد ذلك تدهن بالكونفتور وتترك جانبا

نتنقل لاعداد الحشوة :
نضع كل من الحليب، الزبدة والسكر الفاني في كسرولة فوق نار متوسطة مع التحريك حتى الغليان يفرغ جميع الفواكه مع التحريك لمدة 7 دقائق تقريبا. يصب هذا المزيج فوق عجين الطرطا، تطبخ مرة اخرى مدة 10 دقيقة تقريبا ثم تزين بأوراق خضر وحبات من حب الملوك.

Ingrédients

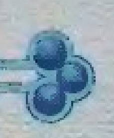
- 400g de pâte sablée
- 300g d'amandes
- 150g de noix
- 100g de beurre
- 200g de fruits secs
- 100g de confiture d'abricot
- 150g de raisins secs
- 1cuillère de vanille
- 150g de sucre glace

Préparation

Etendre la pâte et foncer un moule à tarte/ Faire cuire 15 minutes, enduire de confiture et laisser de côté.

La farce : Dans une casserole sur feu moyen, faire bouillir le sucre et la vanille, en remuant tout le temps, y verser tous les fruits et continuer de remuer pendant 7 min environ. Garnir la tarte avec ce mélange et la faire encore 10 minutes. Décorer avec des feuilles vertes et quelques cerises.







Cake au carotte

كيكة بالجزر

المقادير :

- 200غ جزر
- 200غ اللوز
- 6 بيضات
- 200غ سكر كلاصي
- زبدة
- 200غ سكر
- ملعقة خميرة
- 2 حامضات
- 80غ دقيق
- ملح

الطريقة :

يحك الجزر، يخدم أصفر البيض مع 150غ سكر، رشة ملح وقشرة الحامض، ثم يضاف الجزر المحكوك واللوز المطحون ثم الدقيق يخلط مع الخميرة، ويفرغ في اناء مدهون وتدخل للفرن مدة ساعة.

يخلط السكر كلاصي مع عصير الحامض ويطبخ جيدا ثم يصب على الوجه.

Ingrédients

- 200g de carottes
- 200g d'amandes
- 6 œufs
- 200g de sucre glace
- Beurre
- 200g de sucre
- 1cuillère de levure
- 2 citrons
- 80g de farine
- Sel

Préparation

Râper les carottes. Travailler les jaunes d'œufs le sucre, une pincée de sel et le zeste de citron. Ajouter les carottes râpées, les amandes en poudre, la farine et la levure mélangées. Bien mélanger le tout et verser dans un moule à cake huilé. Mettre au four 1 heure.

Bien mélanger le sucre glace et le jus de citron et verser sur la face du cake.

Tarte au caramel

طرطا بالكرميل

المقادير :

العجين :
- 3/4 كأس كوك مطحون
- 100غ زبدة
- 1/2 ملعقة صغيرة خميرة
- 3/4 كأس الطحين
- 1/3 كأس سكر
- فاني

الحشوة :
- حك نستلي
- 30غ زبدة
- 2 معالق كبار عسل
- 2 معالق صغار روح القهوة

الطريقة :

العجين : يخلط الطحين، الكوك، الخميرة والفاني ثم تذوب الزبدة، وتجمع بها العجين وتطلق في مول 20 سنتم وتدخل للفرن مدة 15 دقيقة.

الحشوة : يوضع الحليب في كسرولة تضاف له الزبدة، العسل، القهوة والماء كل هذا فوق نار هادئة مدة 5 دقائق، يصب فوق العجين ويدخل مرة اخرى للفرن مدة 10 دقيقة بعد ما تبرد، يذوب الشكلاط ويصب في الوجه.

Ingrédients

Pâte :
- 3/4 de verre de noix de coco en poudre
- 100g de beurre
- 1/2 cuillère à café de levure
- 3/4 de verre de farine
- 1/3 de verre de sucre
- Vanille.

Farce :
- 1 pot de lait concentré Nestlé
- 30g de beurre
- 2 cuillères à soupe de miel
- 2 cuillères à café d'essence de café.

Préparation

La pâte : mélanger la farine, coco, la levure et la vanille, on fait fondre le beure et on l'ajoute à la pâte. On verse le mélange dans un moule de 20 cm de diamètre et on l'introduit au four 15 mn environ.

La farce : mettre le lait dans une cassrole, on y ajoute le beure, le miel, le café et l'eau sur un feu doux pendant 5 mn.
on le verse sur la pâte puis on l'introduit au four une 2ème fois pendant 10 mn, laisser refroidir. Faire fondre le chocolat et verser dessous.

كيكة بصلصة السكر كلاصي Cake au sauce de sucre en poudre

المقادير :

- 6 بيضات
- 150غ السكر كلاصي
- كأس كبير الدقيق
- 150غ الزبدة
- 2 خميرات

كلاساج :
- كأس سكر كلاصي
- نصف كأس عصير الحامض

الطريقة :

نخلط الزبدة مع السكر جيدا نضيف ابيض البيض نتابع الخلط نضيف الدقيق الخميرة مع الخلط بملعقة خشبية، يدهن مول خاص بالكيك دائري بالزبدة يرش الدقيق. يصب فيه الخليط، يطبخ مدة ٢٠ دقيقة نأخذ كأس سكر كلاصي يضاف له عصير الحامض تدريجيا مع التحريك المستمر حتى نحصل على مزيج متماسك وشديد، بعدما تبرد الكيكة، نوزع الكريم السكر على الوجه تقدم باردة.

Ingrédients

- 6 œufs
- 150g de sucre glace
- 1 grand verre de farine.
- 150g de beurre
- 2 sachets de levure

Glaçage :
- 1 verre de sucre glace
- 1/2 verre de jus de citron

Préparation

Bien travailler le beurre et le sucre. Ajouter les blancs d'œufs en continuant de mélanger, ensuite la farine et la beurre, en utilisant une cuillère en bois. Beurrer et fariner un moule à cake rond et y verser le mélange. Faire cuire 20 minutes. Laisser refroidir. Pour le glaçage, ajouter au fur et à mesure le jus de citron à un verre de sucre glace en tournant sans arrêt jusqu'à obtenir un mélange homogène et consistant. Une fois le cake a refroidir, le napper avec la crème de sucre, présenter bien froid.





Cake au chocolat

كيكة بالشكلاط

المقادير :

- 5 بيضات
- كأس شاي سكر
- قليل من الفاني
- 200غ شكلاط
- كأس كبير الدقيق
- كأس شاي الزيت
- 2 خميرات
- 200غ لوز
- 2 معالق الزبدة

الطريقة :

يخلط البيض مع السكر جيدا في اناء، يضاف الزيت الخميرة والفاني مع الخلط جيدا ثم اللوز المطحون ومهرمش والتمر مقطع لى قطع صغيرة واخيرا الدقيق.
يدهن مول مستطيل يفرغ فيه الخليط يطبخ مدة 35 دقيقة تقريبا يذاب الشكلاط مع 3 معالق الزبدة يدهن بها الكيك.

Ingrédients

- 5 œufs
- 1 verre de thé de sucre
- un peu de vanille
- 200g de chocolat
- 1 grand verre de farine.
- 1 verre de thé d'huile
- 2 sachets de levure
- 200g d'amandes
- 2 cuillères de beurre

Préparation

Bien battre les œufs et le sucre dans un récipient. Ajouter l'huile, la levure et la vanille. Ensuite verser les amandes moulues et concassées, ajouter les dattes coupées en petits morceaux et enfin la farine.
Beurrer un moule à cake rectangulaire et y verser le mélange. Faire cuire 35 min environ. Faire fondre le chocolat avec trois cuillères de beurre et napper le cake avec.

Cake au citron

كيكة بالحامض

المقادير

- 6 البيضات
- 225غ الدقيق
- قشرة حامضة
- 2 معالق كبار نباج
- 100 غ البسطاش
- 200 غ سكر
- 1/2 كأس عصير الحامض
- 1/2 كأس الزيت
- 2 خميرات

الطريقة :

يخدم بياض البيض حتي يصبح مثل الثلج يضاف السكر مع الخلط ثم عصير الحامض و قشرته و الزيت و أخيرا الخميرة و الدقيق، يدهن مول مستطيل بالزبدة مرشوش بالدقيق يصب فيه الخليط. يطبخ مدة 25 دقيقة بعد ذلك تدهن بالنباج تزين بشرائح الحامض أو بالبسطاش حسب رغبتك سيدتي.

Ingrédients

- 6 œufs
- 225g de farine
- Zeste d'un citron
- 2 cuillères à soupe de nappage
- 100g de pistaches.
- 200g de sucre
- 1/2 de jus de citron
- 1/2 verre d'huile
- 2 sachets de levure

Préparation

Battre les blancs d'œufs en neige et ajouter le sucre. En continuant de battre, verser le jus et zeste de citron, l'huile et enfin la farine et la levure.

Beurrer et fariner un moule rectangulaire et y verser le mélange. Faire cuire 25 minutes. Enduire avec le nappage et décorer avec des tranches de citron ou des pistaches selon le choix.





Tarte au amande

طرطا اللوز

المقادير :

- 200غ الدقيق
- 80غ الزبدة
- قشرة نصف حامضة
- 1 بيضة
- 70غ سكر
- رشة ملح

الحشوة :

- 1/2 حك الكونفتور
- 100غ كريم فريش
- 250غ اللوز
- 65غ الزبدة
- 80غ سكر كلاصي
- كأس عصير اناناس

الطريقة :

العجين : تخلط الزبدة والسكر جيدا تضاف البيضة مع الخلط قشرة الحامض ملح واخيرا الدقيق تبسط في اناء خاص بالطرطات يدهن بالكونفتور، وتترك جانبا.

الحشوة : تخلط الزبدة مع السكر جيدا تضاف كريم مع الخلط ثم اللوز مقشر ومطحون يصب فوق الكونفتور، تطبخ مدة 25 دقيقة تقريبا بعدما تطبخ تسقى بعصير اناناس.

Ingrédients

- 200g de farines
- 80g de beurre
- Zeste de 1/2 citron
- 1 œuf
- 70g de sucre
- une pincée de sel.

Farce :

- 1/2 pot de confiture
- 100g de crème fraîche
- 250g d'amandes
- 65g de beurre
- 80g de sucre glace
- 1 verre de jus d'ananas.

Préparation

Pour la pâte : Bien travailler le beurre et le sucre. Ajouter l'œuf et en continuant de mélanger le zeste de citron, le sel et enfin la farine. Etendre la pâte et foncer un moule à tarte. Enduire de confiture et laisser de côté.

Pour la farce : Bien travailler le beurre et le sucre. Ajouter la crème en continuant de mélanger et ensuite les amandes mondées et moulues. Verser sur la pâte. Faire cuire 25 minutes. Après cuisson, arroser de jus d'ananas.



Tarte à chou aux amandes

طرطا شو باللوز

المقادير :

- 150غ زبدة
- كأس كبير ماء
- 2 معالق صغار سكر
- 300غ كريم باتسري
- 150غ لوز
- 300غ الدقيق
- 1/2 ملعقة صغيرة ملح
- 6 بيضات
- 500غ كريم فريش
- 50غ سكر كلاصي

الطريقة :

في كسرولة نضع الماء فوق نار متوسطة، نضيف الزبدة، الملح والسكر مع التحريك حتى تذاب الزبدة نضيف الدقيق مع التحريك بملعقة من خشب، ترفع من فوق النار يضاف البيض واحدة تلوى الاخرى مع الاستمرار في التخليط بالخلاط الكهربائي، تفرغ في اناء دائري متقوب في الوسط تطبخ لمدة 20 دقيقة تقريبا. بعد ما تبرد تقسم من الوسط تدهن بالكريم باتسري ثم الكريم فريش نضع الطبقة الثانية فوق الكريم تدهن بالكونفتور نضع اللوز مقلي ترش بالسكر كلاصي.

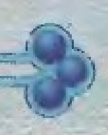
Ingrédients

- 150g de beurre
- Un verre d'eau
- 2 cuillères à café de sucre
- 300g de crème pâtissière
- 150g d'amandes
- 300g de farines
- 1/2 cuillère à café de sel
- 6 œufs
- 500g de crème fraîche
- 50g de sucre glace.

Préparation

Dans une casserole sur feu moyen, verser l'eau et ajouter le beurre, le sel et le sucre en remuant jusqu'à ce que le beurre fonde. Ajouter la farine en tournant avec une cuillère en bois. Hors du feu ajouter les œufs un par un et continuer à mélanger avec le batteur électrique. Verser dans un moule à savarin. Faire cuire 20 minutes environ. Laisser refroidir et couper en deux à la transversale. Badigeonner une tranche de crème pâtissière et ensuite de crème fraîche. Couvrir avec la deuxième tranche et enduire de confiture. Décorer avec des amandes frites et saupoudrer de sucre glace.









Jus de fromage Kiri et l'orange

عصير جبن كيري والبرتقال

المقادير :

- كأس عصير البرتقال
- 2 قطع جبن كيري
- ملعقة صغيرة روح الفريز
- 100غ شكلاط
- عصير 2 حامضات
- 1 دانون فريز
- 100غ العسل

الطريقة :

نخلط جميع المقادير في كأس مولينكس مدة 5 دقائق، ثم يذاب الشكلاط، يوضع بوشيط الورق الزبدة، ثم نضع خطوط في كيسان التقديم، يفرغ فيه العصير يترك مدة 3 ساعات في الثلاجة ثم يقدم.

Ingrédients

- 1 petit verre d'orange
- 2 portions du fromage Kiri
- 1 cuillère à café d'essence de fraise
- 100g de chocolat.
- Le jus de 2 citrons
- 1 yaourt aux fraises
- 100g de miel

Préparation

Mixer tous les ingrédients pendant 5 minutes. Faire fondre le chocolat et remplir un douille en papier glacé. Décorer l'intérieur des verres, y verser le jus et mettre tous au réfrigérateur avant de présenter.



Jus Danappe

عصير دناب

المقادير :

- 260غ حليب غبرة
- 1 دانون
- ملعقة صغيرة فاني
- 3 لتر من الماء
- 300غ سكر

الطريقة :

في كسرولة نضع لتر ونصف من الماء مع السكر والفاني يترك حتى الغليان مدة 5 دقائق.

ناخذ كأس مولينكس نضع الحليب غبرة وما تبقى من الماء، ونصف ملعقة فاني نخلط جيد يفرغ في الكوكوط يضاف عليهم ماء الغليان مع السكر والفاني، تغلق الكوكوط جيدا تترك ليلة كاملة يوضع في الثلاجة ليبرد ويقدم.

Ingrédients

- 260g de lait en poudre
- 1yaourt
- 1cuillère à café de vanille.
- 3 litres d'eau
- 300g de sucre

Préparation

Verser un litre et demi d'eau avec le sucre et la vanille dans une casserole. Faire bouillir 5 minutes.

Dans un mixeur mettre le lait en poudre et le reste d'eau et 1/2 cuillère de vanille. Bien mixer et verser dans une cocotte. Ajouter l'eau, sucre et vanille bouilli. Fermer la cocotte et laisser de côté une nuit. Mettre au réfrigérateur et présenter.



Jus de fraise et le miel

عصير الفريز والعسل

المقادير :

- 300غ من الفريز
- 200غ العسل
- 2 معالق ماء ورد
- 300غ من البنان
- 2 معالق ماء الزهر
- 1/2 لتر ماء

الطريقة :

يغسل الفريز يوضع في كأس مليتكس يضاف البنان، العسل، ماء الورد، ماء الزهر واخيرا الماء يطحن الكل جيدا يقدم باردا.

ملاحظة : ممكن استبدال ماء الورد وماء الزهر ب 2 معالق صغار من روح الفريز.

Ingrédients

- 300g de fraises
- 200g de miel
- 2 cuillère d'eau de rose
- 300g de bananes
- 2cuillères d'eau de fleurs d'oranger
- 1/2 litre d'eau.

Préparation

Laver les fraises et mettre dans un mixeur. Ajouter les bananes, le miel, l'eau de fleur d'oranger, l'eau de rose et enfin l'eau. Bien mixer et présenter frais.

Remarque : L'eau de fleurs d'oranger et l'eau de rose peuvent être remplacées par 2 petites cuillères d'essence de fraise.



Jus de fruits

عصير الفواكه

المقادير:

- 3 من الجزر
- 3 برتقالات كبار
- 2 دانون الخوخ
- 5 تفاحات
- 2 بنانات
- سكر حسب الذوق

الطريقة:

نأخذ الكوكوت نضع فيها الجزر المقشر والمغسول وكذلك البرتقال والتفاح يضاف لتر من الماء يطبخ مدة 1/4 ساعة عندما ينضج يطحن ويصفى يطحن للمرة الثانية مع البنان ودانون.

يقدم باردا.

Ingrédients

- 2 carottes
- 3 grandes oranges
- 2 yaourts à la pêche
- 5 pommes
- 2 bananes
- Sucre selon le goût.

Préparation

Dans une cocotte, mettre les carottes lavées et épluchées, les oranges, les pommes et ajouter un litre d'eau. Cuir un quart d'heure. Après cuisson, mixer et verser dans une possoire. Mixer une deuxième fois avec les banane et le yaourt.

Présenter bien frais.







Glace au vanille

كلاص فاني

المقادير:

- نصف لتر حليب
- ملعقة صغيرة فاني
- 1/4 كأس قهوة مقطرة
- 1 بكية موس فاني
- 1 حوك حليب نستلي حلو
- 100غ لوز مهرمش

الطريقة:

في اناء نضع غبرة موس فاني، يضاف الحليب تدريجيا مع الخلط بالخلاط الكهربائي ثم الفاني نستمر في الخلط مدة 10 دقائق تقريبا واخيرا الحليب نستلي مع الخلط، يقسم الى قسمين نضيف اللوز المقلي مهرمش الى النصف الاول ثم القهوة المقطرة الى النصف الثاني، يترك في الثلاجة مدة 6 ساعات يقدم في كؤوس خاصة بالكلاص تزين بالكريم الفريش.

Ingrédients

- 1/2 litre de lait
- 1 cuillère à café de vanille
- 1/4 verre de café fort
- 1 paquet de mousse de vanille
- 1 pot de lait concentré Nestlé
- 100g d'amandes concentrées.

Préparation

Dans un récipient, verser la poudre de mousse à la vanille. Ajouter le lait au fur et a mesure en mélangeant avec le batteur électrique. Ajouter la vanille et continuer de battre environ 10 minutes sans s'arrêter de battre verser le lait concentré Nestlé. Diviser le mélange en deux. Ajouter les amandes frites et concassées à la première moitié. Ajouter le café filtré à la deuxième moitié. Mettre au réfrigérateur 6 heures. Présenter dans des coupes à glace. Décorer avec de la crème fraîche.





Glace au fraise

كلاص الفريز

المقادير :

- نصف لتر حليب
- 2 ملعقة صغيرة روح الفريز
- 1 بكية موس الفريز
- 1 حوك حليب نستلي حلو

الطريقة :

في اناء نضع غبرة موس فريز، يضاف الحليب تدريجيا مع الخلط بالخلاط الكهربائي ثم روح الفريز نستمر في الخلط مدة 10 دقائق تقريبا واخيرا الحليب نستلي مع الخلط جيدا حتى يجمد يصب في حوك البلاستيك يترك في الثلاجة مدة 6 ساعات يقدم في كؤوس خاصة بالكلاص بالنسبة للديكور يرجع الخيار لك سيدتي.

Ingrédients

- 1/2 litre de lait
- 1 paquet de mousse de fraises
- 1 pot de lait concentré Nestlé
- 2 cuillères à café d'essence de fraise.

Préparation

Dans un récipient, verser la poudre de mousse aux fraises. Ajouter le lait, en remuant avec le batteur électrique, et ensuite l'essence de fraise. Continuer de battre 10 minutes et ajouter le lait concentré Nestlé. Battre encore jusqu'à ce que le mélange durcisse. Verser dans un bac de plastique et mettre au réfrigérateur pendant 6 heures.

Présenter dans des coupes et décorer aux choix.



Sommaire

فهــــــرس

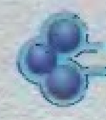








Printed in Spain by
Rivadeneyra, S. A. Getafe - MADRID
Fax: 341-683 96 87










Prix : 140 dhs : الثمن